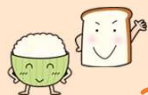


★ 給食ブログ ★



2026 年 6 月 18 日 (木)



きょうのこんだて



● ごはん

● 牛乳

● 奈良のだし巻き卵

● カリカリごぼう

● にゅうめん



< 給食ニュース >



今日は、奈良県の食材や郷土の味をたくさん取り入れた「奈良県づくし」の献立でした。

にゅうめんには、奈良県を代表する特産品である三輪そうめんと、大和まな入りつみれを使用しました。

また、副菜には奈良のだし巻き卵も登場し、地域の食文化を感じられる献立となりました。

給食時間に教室を回り、「このつみれには何が入っているか分かる？」と聞いてみると、多くの子どもたちが「大和まな!」と答えてくれました。大和まな入りつみれが給食に登場するのは2回目でしたが、しっかり覚えてくれたことがとても印象的でした。

給食では、地元の食材や郷土料理に触れる機会を大切にしています。子どもたちが「奈良県にはこんな食べ物があるんだ」と知ったり、「前にも食べたことがある」と気づいたりすることも、食育の大切な学びのひとつです。普段何気なく食べている給食の中にも、地域の魅力がたくさん詰まっています。今日の献立を通して奈良県の食文化を少しでも身近に感じてもらえていたら嬉しいです。