

給食だより 9月

R2 滋賀県立北大津養護学校

し が け ん あ じ し 滋賀県の味を知ろう！

18日(金)・25日(金)

★おいしがうれしが給食★

わたしが住んでいる滋賀県には、たくさんの特産品があり、それらを使った郷土料理があります。古くから伝えられている料理もあれば、最近創作料理などにアレンジされ、幅広い年齢の人が食べやすくなっているものもあります。今月は給食にも、滋賀県の特産品を多く取り入れています。郷土の味を知ってくださいね！

18日:「近江シャモ」の五目うどん

★近江しゃもとは…★

近江シャモは、滋賀県の畜産技術振興センターで開発された、高級鶏です。

その特徴は…

- 通常の鶏の2～3倍の大きさ
- 飼育期間は通常の鶏の2.5倍の140日
- 脂肪分が少なく、プリプリでコリとした歯ごたえの肉質
- かめばかむほどコクのあるうま味

よく運動していて筋肉質です！



25日:「ニゴイ」のフライ

★ニゴイとは…★

「マジカ」とも呼ばれます。昨年有名カレー店で「マジカフライカレー」として販売されました。

その特徴は…

- コイに似ているが細長く、ひげは一对、体は銀白色。
- 体長50 cmくらい
- 川の中流域や湖に流入する河口部の深みに生息し、底生動物を食べる

びわ湖には他にもいろいろな魚が住んでいます。調べてみてね！



♪ 給食ポストが新しくなりました

昨年度から小中職員室前に設置されている「給食ポスト」をリニューアルしました！

給食について思ったことを書いて、投函してもらおうポストです。

2学期以降も多くの声をお待ちしています！

