

令和7年度

# もぐもぐニユーン

1月16日の給食

・スープスパゲッティ

みずな

・水菜サラダ

・あしたばとさつまいもの蒸しパン

・牛乳



トング…スパ、サラダ



おたま、深いおたま…スープ



手ぶくろ…蒸しパン



## ☆水菜について

水菜は、京都<sup>げんさん</sup>原産の野菜で「京菜<sup>きょうな</sup>」とも呼ばれます。

「水菜」と名付けられたのは、作物と作物の間に水<sup>さくもつ</sup>を引き入れて育てたことに由来するそうです。今では一年中出回っていますが、京都では「水菜が並び始めると冬本番」と言われるほど、寒い時期に味が良くなります。今日は水菜をサラダにしました。あじわって食べましょう！

栄養士：若狭