

# 5月

# 給食室通信



## きょう 〈今日のメニュー〉

ななこく  
七穀ごはん

さかな あかうお や  
魚（赤魚）のごまみそ焼き

さわ に わん ぎゅうにゅう  
いそあえ、沢煮椀、牛乳



### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ                      米粒麦：はくばく  
 七穀：国産                      練りごま：かどや製油  
 赤魚：アメリカ                白みそ：国産  
 豚肉：埼玉、群馬              刻みのり：国産  
 油揚げ：清水豆腐店  
 生わかめ：国産  
 小松菜：埼玉  
 人参：徳島  
 きゃべつ：茨城  
 もやし：栃木、福島  
 ごぼう：青森  
 大根：千葉  
 たけのこ水煮：国産  
 長ねぎ：茨城  
 水菜：茨城  
 牛乳：コーシン乳業

〈ばくばくクイズ〉 「沢煮椀」の「沢」には、どのような意味があるでしょうか？

- ① ① ② ③
- ① ② ③
- ① ② ③



こた  
(答え) ②たくさん

『沢煮椀』は、千切りにした野菜や肉がたくさん入った汁物のことです。千切りにした食材が“沢の水の流れ”に似ていることからこの名がつけました。

きょう きゅうしょく のこ  
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！