

3月

パクパクタイムズ



〈今日のメニュー〉

ポテトライス

しろみざかな
白身魚（ホキ）のミモザ焼き
ミネストローネ、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
じゃがいも： バター：国産
シエルマカロニ：コルノマカロニー
エッグフリーマヨネーズ(卵不使用)：キューピー
ロースハム：東新畜産
ホキ：ニュージーランド
卵：栃木、埼玉
ベーコン：東新畜産
ピーマン：茨城
パセリ：香川
玉ねぎ：北海道
人参：長崎
きゃべつ：愛知
ボイルトマト缶：イタリア
牛乳：コーシン乳業

あす 明日3/8は「国際女性デー」。イタリアでは『ミモザの日』とも呼ばれています。
きょう 今日の給食は『ミモザの日』にちなんで「白身魚のミモザ焼き」を出します。

〈ぱくぱくクイズ〉

「ミモザ焼き」の名前の由来は次のうちどれでしょうか？

- ① “ミモザ” さんが考えた料理
- ② “ミモザ” という地域でよく食べられている料理
- ③ “ミモザ” という花に似ている

(答え) ② “ミモザ” という花に似ている



“ミモザ” は小さな黄色い花で、花言葉は“感謝”です。「ミモザ焼き」は卵をミモザの花に見立てて魚にかけた料理です。



今日の給食も残さずおいしくいただきます！