

3月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

かけわかめうどん

いかとさつまいもの^{てん}天ぷら

おうとうかん ぎゅうにゅう
黄桃缶（ハーフ）、牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

冷凍うどん：宮原製麺

さつまいも：千葉

豚肉：千葉

油揚げ：清水豆腐店

生わかめ：国産

いか：ペルー沖

たまご：栃木、埼玉

白菜：群馬

干しいたけ：国産

長ねぎ：千葉

小松菜：茨城

生姜：高知

黄桃缶：国産

牛乳：コーシン乳業

〈ぱくぱくクイズ〉

にほん ^{てん}日本に「天ぷら」の調理法が伝わったのはいつでしょうか？

① ^{やよいしだい} 弥生時代

② ^{むろまちしだい} 室町時代

③ ^{えどしだい} 江戸時代



こた ^{むろまちしだい}
(答え) ②室町時代

「天ぷら」は、^{むろまちしだい}室町時代に鉄砲の伝来とともにポルトガルから南蛮料理として伝わったとされています。

^{えどしだいしよき}江戸時代初期では庶民の味として^{しよみん}人気になり、^{あじ}串に刺した^{てん}天ぷらが屋台料理として食べられるようになりました。

きょう きょうしよく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！