

4月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

どん
あぶたま丼

あま ず あ
きゃべつの甘酢和え

ぎゅうにゅう
カラマンダリン、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

飲用牛乳：コーシン乳業

鶏肉：宮崎

たまご：栃木、埼玉

油揚げ：清水豆腐店

玉ねぎ：北海道

さやいんげん：沖縄

きゃべつ：愛知

きゅうり：群馬

人参：徳島

カラマンダリン：佐賀

ぱくぱくクイズ

「カラマンダリン」の特徴は、次のうちどちらでしょうか？

木に成っている期間が

① 短い

② 長い

こた
(答え) ②長い

“春みかん”とも呼ばれている「カラマンダリン」は、春に旬を迎える果物です。温州みかん
とキングマンダリンとの交配で誕生しました。数ある柑橘類の中でも最も木に成っている期間の長い
品種で、果汁たっぷりで濃厚な甘さを味わうことができます。



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す！