

5月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

ごはん

かんこくふう や  
さばの韓国風焼き

さむ げ たん      ぎゅうにゅう  
参鶏湯スープ、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

白ごま：多国籍

米粉：国産

飲用牛乳：コーシン乳業

さば：ノルウェー

鶏肉：宮崎

豆腐：清水豆腐店

にんにく：青森

生姜：高知

長ねぎ：埼玉

大根：千葉

人参：徳島

万能ねぎ：福岡

## 〈ぱくぱくクイズ〉

さむ げ たん      くに      りょうり  
「参鶏湯」は、どこの国の料理でしょうか？

① ちゅうごく  
中国

② かんこく  
韓国

③ タイ



こた  
(答え) ② かんこく  
韓国

『参鶏湯』とは、まるごとの若鶏に高麗人参やもち米、松の実、ナツメなどを詰めて煮込んだ韓国の薬膳料理です。高麗人参を意味する“参”と、若鶏の“鶏”、スープの“湯”から名付けられました。

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す！