

5月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

みそ  
味噌ラーメン

だいがくいも  
大学芋

ぎゅうにゅう  
牛乳

### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

蒸し中華めん：宮原製麺

白ごま：多国籍      黒ごま：多国籍

さつまいも（紅はるか）：千葉

水あめ：多国籍

飲用牛乳：コーシン乳業

豚肉：埼玉、群馬

大豆：国産

白みそ・赤みそ：国産

にんにく：青森

生姜：高知

玉葱：佐賀

人参：徳島

きゃべつ：茨城

もやし：栃木

にら：茨城

粒コーン缶：タイ

長ねぎ：埼玉



## 〈ぱくぱくクイズ〉

だいがくいも      なまえ      ゆらい      つぎ  
「大学芋」の名前の由来は、次のうちどれでしょうか？

- ① だいがくせい      かんが  
大学生が考えたメニューだから
- ② だいがく      さいばい  
大学でさつまいもの栽培をしていたから
- ③ だいがくせい      この      た  
大学生が好んで食べていたから



こた  
(答え) ③大学生が好んで食べていたから

だいがくいも      あぶら      あ      みず      さとう      す      つく      た  
「大学芋」は、さつまいもを油で揚げて、水あめ、砂糖、しょうゆ、酢などで作ったタレをからめて食べる料理です。大正時代から昭和にかけて東京の学生街で人気となり、大学生が好んで食べたのでこの名がついたとも言われています。

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！