

5月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ごはん、ひじきふりかけ

しおにく
塩肉じゃが

みしょう ぎゅうにゅう
御荘ゴールド、牛乳

※ニューサマーオレンジを予定していましたが、
にゅうか かんけい みしょう へんこう
入荷の関係で御荘ゴールドに変更になりました。



【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

じゃがいも：鹿児島

バター：国産

飲用牛乳：コーシン乳業

ひじき：国産

ソフト削り：国産

豚肉：埼玉、群馬、茨城

にんにく：青森

生姜：高知

玉ねぎ：佐賀

人参：徳島

糸こんにゃく：国産

さやいんげん：国産

御荘ゴールド：愛媛

くぱくぱくクイズ

「ひじき」は海藻の仲間です。海の中では何色をしている
でしょうか？

① 黒色

② 緑色

③ 茶色



こた
(答え) ③茶色

ひじきは、海の中では茶色（褐色）ですが、茹でると鮮やかな緑色になり、長時間加熱すると
渋みがとれて真っ黒に変化します。ひじきには、カルシウムや鉄分、マグネシウム、食物せんいなど
の栄養が豊富に含まれています。

きょう きょうしやく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきますよう！