

5月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

わかめと青菜のごはん

さけ 鮭の にんにく みそや 味噌焼き

しる ぎゅうにゅう
みそ汁、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
じゃがいも：長崎
飲用牛乳：コーシン乳業
炊き込みわかめ：国産
鮭：北海道
白みそ：赤みそ：国産
油揚げ：清水豆腐店
豆腐：清水豆腐店
小松菜：埼玉
にんにく：青森
人参：徳島
大根：群馬
白菜：茨城
長ねぎ：茨城
水菜：茨城

〈ぱくぱくクイズ〉

「鮭」は「赤身魚」と「白身魚」のどちらに分類される
でしょうか？

① 赤身魚

② 白身魚



こた
(答え) ② 白身魚

鮭は白身魚の仲間です。鮭の身が赤いのは、エビやカニに含まれる”アスタキサンチン”という色素をエサとして体内に取り入れているからです。

今日の給食も残さずおいしくいただきます！