

5月

パクパクタイムズ



〈今日のメニュー〉

ココアパン

コーンシチュー

カリカリ^{まめ}豆サラダ、^{ぎゅうにゅう}牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

ココアパン：東和パン

じゃがいも：鹿児島

生クリーム：国産

バター：国産

飲用牛乳：コーシン乳業

調理用牛乳：コーシン乳業

鶏肉：宮崎

大豆：国産

玉葱：兵庫

人参：徳島

粒コーン缶：タイ

パセリ：千葉

きゃべつ：茨城

きゅうり：埼玉

もやし：栃木

〈ぱくぱくクイズ〉

「大豆」を真^{だいず}っ暗^まな場所^{くら}で育^{ばしよ}てると何^{そだ}ができるでし^{なに}ょうか？

① きのこ

② もやし

③ かいわれ大根^{だいこん}



こた
(答え) ②もやし

「もやし」は、穀類^{こくろい}や豆類^{まめるい}の種子^{しゆし}を水^{みず}に浸^{ひた}し、冷暗所^{れいあんじよ}で発芽^{はつが}・成長^{せいちよう}させたものです。「大豆」を冷暗所^{だいず}で育^{れいあんじよ}て発芽^{そだ}させると『大豆^{だいず}もやし』ができ、「緑豆^{りよくとう}」を発芽^{はつが}させると『緑豆^{りよくとう}もやし』ができます。

きょう きゅうしよく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきますしょう！