

6月

パクパクタイムズ



今日のメニュー

まめい
レンズ豆入りドライカレー



【鉄分強化献立】

いかい かいそう
いか入り海藻サラダ

ぎゅうにゅう
オレンジゼリー、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
- バター：国産
- 豚ひき肉：埼玉、群馬、茨城
- 大豆ミート：インド
- レンズ豆：アメリカ
- いか：ペルー
- 海藻ミックス：国産
- 粉寒天：多国籍
- 玉ねぎ：兵庫
- 人参：千葉
- にんにく：青森
- 生姜：高知
- マッシュルーム水煮：インドネシア
- きゅうり：埼玉
- キャベツ：茨城
- オレンジジュース：コーシン乳業



いたばしく ぜんさいちょうさきかん のこ
6/9~6/13は板橋区の残菜調査期間です。残さずいただきましょう！

きょう 今日 鉄分強化献立 です。鉄分たっぷり「レンズ豆入りドライカレー」を出します！

〈ぱくぱくクイズ〉 レンズ豆の名前の由来は次のうちどれでしょうか？

- ①丸くて薄い形が「レンズ」に似ているから
- ②しわしわの形が「レーズン」に似ているから
- ③レンズ豆を発見した人が「レンズ」さんだから



こた (答え) ①丸くて薄い形が「レンズ」に似ているから

レンズ豆は、丸くて薄い形が「レンズ」に似ていることからこの名前がついたといわれています。
レンズ豆などの豆類には、鉄分のほかにも、たんぱく質やビタミンなどの栄養がたくさん含まれています。

きょう 今日 給食も残さずおいしくいただきましょう！