

6月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ぶたにく
豚肉のしぐれごはん

いちやぼ
ほっけの一夜干し

じる ゑゅうにゅう
かきたま汁、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
飲用牛乳：コーシン乳業
豚ひき肉：千葉
赤みそ（甘）：国産
ほっけ一夜干し：千葉
鶏肉：岩手
豆腐：清水豆腐店
生わかめ：国産
たまご：栃木、埼玉
ごぼう：青森
さやいんげん：国産
生姜：高知
玉ねぎ：長崎
人参：徳島
小松菜：茨城
長ねぎ：千葉



〈ぱくぱくクイズ〉

「ほっけ」という漢字は、^{かなじ}魚偏に何と書くでしょうか？

① ^{はる}春

② ^{よわ}弱

③ ^{はな}花



^{こた}(答え) ③花

“^{さかなへん}魚偏に^{はな}花”と書いて「^{ほっけ}鰺（ほっけ）」と読みます。ほっけの^{ようぎょ}幼魚が^む群れで^{およ}泳ぐ^{すがた}姿が^{はな}花のように^{うつく}美しいことからこの^{かなじ}漢字になったといわれています。

“^{さかなへん}魚偏に^{はる}春”で^{さくら}鯖（さくら）、^{さかなへん}魚偏に^{よわ}弱い“^{いわし}で鰯（いわし）”です。

きょう きょうしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！