

6月

パクパクタイムズ



〈今日のメニュー〉

スタミナサラダうどん

いももち

ぎゅうにゅう
牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

冷凍細うどん：宮原製麺

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

豚肉：千葉

生姜：高知

にんにく：青森

きゃべつ：群馬

もやし：埼玉

人参：茨城

きゅうり：福島

〈ぱくぱくクイズ〉

「いももち」は、じゃがいもと何の粉を合わせて作られる
でしょうか？

① 小麦粉

② 米粉

③ でん粉（片栗粉）



こた
(答え) ③ でん粉

「いももち」は、北海道や和歌山県、高知県、岐阜県などでよく食べられている郷土料理です。

じゃがいもを蒸してからつぶし、でん粉（片栗粉）・調味料をよく混ぜて成形し、油で揚げか
焼いて作ります。でん粉（片栗粉）を混ぜることで、もちもちの食感になります。仕上げに甘め
のしょうゆあんをかけていただきます。

きょう ぎょうしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！