

6月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ぶたにく
豚肉とキムチのごはん

卵としめじのスープ

かくぎ ぎゅうにゅう
角切りりんごヨーグルト、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
豚肉：千葉
鶏肉：岩手
ベーコン：埼玉
たまご：栃木、埼玉
プレーンヨーグルト：明治
人参：茨城
ごぼう：青森
さやいんげん：国産
白菜キムチ（材料：種実除去、リッを含む）：一力物産
玉ねぎ：長崎
しめじ：長野
小松菜：茨城
りんご缶詰：国産

〈ぱくぱくクイズ〉

「キムチ」のピリッとした辛さは、何の辛さでしょうか？

- ① 辛子 ② 唐辛子 ③ タバスコ ④ わさび

こた
(答え) ② 唐辛子

キムチは韓国の代表的な漬物です。塩漬けにした白菜や大根、きゅうりなどに、唐辛子、にんにく、しょうが、ねぎ、魚介類、果物などを加え、発酵させて作られます。



きょう きょうしゅく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきます！