

6月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

とり
鶏おこわ

こさかな からあ び
小魚（こまい）の唐揚げ2尾

く しる ぎゅうにゅう
具だくさんみそ汁、牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ

もち米：ナナミ

白ごま：多国籍

じゃがいも：鹿児島

鶏肉：岩手

油揚げ：清水豆腐店

こまい：北海道

豆腐：清水豆腐店

生わかめ：国産

赤みそ・白みそ：国産

しょうが：高知

人参：茨城

しめじ：長野

大根：青森

玉ねぎ：愛知

えのきたけ：長野

小松菜：茨城

〈ぱくぱくクイズ〉

“こまい” という 魚 は何の仲間でしょうか？

① さば

② たら

③ いわし



こた
(答え) ②たら

「こまい」はタラ科の魚で、北海道でよく食べられている魚です。“氷の下こおりしたの魚”という漢字かんじを書いて、「氷下魚こまい（こまい）」と読みます。今日の給食きょうきゅうしょくでも北海道産の「こまい」が納品のうひんされました。あまり市場しじょうには出回らない魚さかなですので、ぜひ味わっていただきましょう！

きょう きゅうしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！