

令和7年7月1日（火）

7月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ひ
冷やしごまだれうどん
たこぺったん

おうとうかん ぎゅうにゅう
黄桃缶（ハーフ）、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
練りごま：多国籍 はちみつ：タイ
飲用牛乳：コーシン乳業 生わかめ：国産
鶏肉：宮崎
大豆：国産
たこ：アフリカ
あおさこ：国産
たまご：栃木、埼玉
調理用牛乳：コーシン乳業
粉かつお：うつぼや
さやいんげん：北海道
もやし：栃木、福島
きゃべつ：群馬
人参：千葉
粒コーン缶：タイ
長ねぎ：千葉
紅生姜：タイ
黄桃缶：ギリシャ

はんげしょう 半夏生メニュー 「たこぺったん」

「半夏生（はんげしょう）」は、「夏至（げし）」から数えて11日目に当たる日を指します。今年7月1日です。農作業の目安として、田植えを半夏生までに終わらせるとよいとされています。関西地方では、半夏生に「たこ」を食べる習慣が昔からあります。

ぱくぱくクイズ

「たこ」の足は何本でしょうか？

① 6本

② 8本

③ 10本



こた
(答え) ② 8本

「たこ」の足は8本ですが、実は、腕として使うのが6本、足として使うのが2本になります。「たこ」には、疲労回復に効果があるタウリンが多くふくまれているので、蒸し暑い今の時期にすずんでとりたいた食材です。

きょう きょうしよく のこ
今日の 給食 も残さずおいしくいただきます！