

# 7月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

せんだいふ たまご どん  
仙台麩の卵とじ丼

しる  
みそ汁

こだま ぎゅうにゅう  
小玉すいか、牛乳

### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

- 米：ナナミ
- 押麦：はくばく
- 仙台麩（油麩）：多国籍
- じゃがいも：長崎
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- 鶏肉：岩手
- 油揚げ：清水豆腐店
- たまご：栃木、埼玉
- 生わかめ：国産
- 白みそ・赤みそ：国産
- 玉ねぎ：愛知
- 人参：長崎
- わけぎ：埼玉
- 大根：青森
- 長ねぎ：千葉
- 小松菜：茨城
- 小玉スイカ（スイートキッズ）：茨城



## みやぎけん きょうどりょうり せんだいふ たまご どん 宮城県の郷土料理 「仙台麩の卵とじ丼」



『仙台麩』は、棒状にしたお麩を油で揚げた食べ物で、「油麩」とも呼ばれています。  
油で揚げているので香ばしく、歯ごたえもあります。『仙台麩』は宮城県北部の登米地方に昔から伝わる食材で、普通の麩よりも汁がしみやすく、コクのある味わいに仕上がります。

### 〈ぱくぱくクイズ〉

「仙台麩（油麩）」の原料は次のうちどれでしょうか？

- ① グルテン
- ② グルコース
- ③ グルコサミン

(こたえ) ①グルテン

「仙台麩（油麩）」は、小麦粉に含まれるたんぱく質成分の『グルテン』を練り上げて棒状にし、油で揚げたものです。「グルテン」は小麦粉に水を加えてこねることのできる成分で、これにより弾力と粘り気のある生地が出来上がります。



今日の給食も残さずおいしくいただきます！