

7月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

### とうもろこしごはん

さかな あまから あ  
魚（ふか）の甘辛揚げ

さわにわん ぎゅうにゅう  
沢煮碗、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
- ふか：宮城県沖（気仙沼）
- 豚肉：千葉
- 生わかめ：国産
- とうもろこし：山梨
- さやいんげん：国産
- しょうが：高知
- ごぼう：青森
- 人参：長崎
- 大根：青森
- たけのこ水煮：国産
- 長ねぎ：千葉
- 水菜：茨城



〈ぱくぱくクイズ〉 とうもろこしの「ひげ」はどの部分とつながっているのでしょうか？

- ① 実                      ② 根                      ③ 葉っぱ



こた  
(答え) ①実

「ひげ」と「実」が繋がっているため、とうもろこしのひげと実の数は、同じ数になります。

1本のとうもろこしには、約600本のひげが存在します。

今日は、山梨県産の甘くて美味しい“とうもろこし”をごはんに混ぜていただきます。

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しょう！