

9月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

むぎ つくだに
麦ごはん、のりの佃煮

あかうお しょうゆこうじや
赤魚の醤油麹焼き

とんじる ぎゅうにゅう
豚汁、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

じゃがいも：北海道

飲用牛乳：コーシン乳業

のり：国産

赤魚：アラスカ、ノルウェー

豚ばら肉：茨城

油揚げ：清水豆腐店

赤みそ・白みそ：国産

人参：北海道

長ねぎ：青森

大根：青森

ごぼう：群馬

小松菜：茨城

〈ぱくぱくクイズ〉

しょうゆこうじ にほん でんとうき ちょうみりょう なにじだい
「醤油麹」は日本の伝統的な調味料ですが、何時代から
つか
使われていたのでしょうか？

じょうもんじだい
① 縄文時代

かまくらじだい
② 鎌倉時代

えどじだい
③ 江戸時代



(こたえ) ③江戸時代

しょうゆこうじ こめこうじ しょうゆ ま はっこう にほん でんとうき ちょうみりょう えどじだい せんざい
「醤油麹」は米麹と醤油を混ぜて発酵させた日本の伝統的な調味料で、江戸時代から存在していました。

しょうゆこうじ ちょうないかんきょう ととの ひろうかいふく けつえき しょうくさい やわ うまみ
醤油麹には、腸内環境を整える、疲労回復、血液をサラサラにする、食材を柔らかくする、旨味
を増すなど、さまざまな効果があります。

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！