

令和7年9月5日（金）

9月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

あ
きなこ揚げパン

チキンポトフ

れいとう ぎゅうにゅう
冷凍みかん、牛乳

【主な食材の産地・取り扱い業者】

ショートニングパン：東和パン

じゃがいも：北海道

飲用牛乳：コーシン乳業

きなこ：国産

鶏肉：宮崎

ベーコン：東新畜産

にんにく：青森

玉ねぎ：北海道

人参：北海道

きゃべつ：群馬

パセリ：長野

冷凍みかん：国産



〈ぱくぱくクイズ〉

「きなこ」の原材料は次のうちどれでしょうか？

①いんげん豆

②大豆

③小豆



（こたえ）②大豆

「大豆」は別名「畑の肉」と呼ばれています。大豆はたんぱく質が豊富で、栄養価が高い食材です。鉄分も多く含まれています。1873年のウィーンで開かれた万博で、大豆が日本の農作物として紹介された際、その栄養価の高さから「畑の肉」と呼ばれるようになったと言われています。

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す！