

9月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

パイパン

とりにく だいず に
鶏肉と大豆のトマト煮

かいそう ぎゅうにゅう
海藻サラダ、牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

パイパン：東和パン

じゃがいも：北海道

バター：国産

白ごま：多国籍

飲用牛乳：コーシン乳業

鶏肉：岩手

大豆：国産

海藻ミックス：国産

にんにく：青森

セロリー：長野

マッシュルーム水煮：

玉ねぎ：北海道

人参：北海道

ポイルトマト缶：イタリア

きゃべつ：群馬

粒コーン缶：タイ

ぱくぱくクイズ

だいず 「大豆」は“別名”何と呼ばれているのでしょうか？

① はたけ ほうせき
畑の宝石

② はたけ にく
畑の肉

③ はたけ えいよう
畑の栄養



(こたえ) ② はたけ にく
畑の肉

「だいず」は別名「はたけ にく」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。鉄分もおおまかにも含まれています。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「はたけ にく」と呼ばれるようになったといわれています。

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す！