

令和7年9月19日（金）

9月

パクパクタイムズ



えいようし きたざわ まさみ
栄養士 北澤 真美

きょう 〈今日のメニュー〉

きつねうどん

ひた
お浸し

だいがくいも りゅうにゅう
大学芋、牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

冷凍うどん：宮原製麺
さつまいも（シルクスweet）：千葉
水あめ：多国籍
黒ごま：多国籍
飲用牛乳：コーシン乳業
油揚げ：清水豆腐店
鶏肉：岩手
小松菜：茨城
長ねぎ：千葉
干し椎茸：国産
玉ねぎ：北海道
人参：北海道
白菜：群馬
きゃべつ：群馬
もやし：埼玉



まいつき 毎月19日は **しょくいく ひ 食育の日** です。 **しょく かんが ひ 食について考える日**にしましょう！

〈ぱくぱくクイズ〉

“さつまいも” は何科の植物でしょうか？

- ①アサガオ科 ②ヒルガオ科 ③ユウガオ科



こた (答え) ②ヒルガオ科

さつまいもは“ヒルガオ科サツマイモ属”の植物で、根の部分が大きくなったものです。

さつまいもは時間をかけてゆっくり加熱すると甘みが増します。今日の大学芋も、じっくり揚げて甘みを引き出してからタレをからめて作りました。

きょう きょうしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！