

9月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ごはん、^{てづく}手作りふりかけ

にくどうふ
肉豆腐

やさい ^あ野菜のからし和え、 ^{ぎゅうにゅう}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
刻み昆布：国産
ちりめんじゃこ：国産
ソフト削り節：うつぼや
豆腐：清水豆腐店
豚肉：千葉
うずらの卵水煮：国産
玉ねぎ：北海道
人参：北海道
糸こんにゃく：国産
長ねぎ：青森
小松菜：茨城
生姜：高知
もやし：埼玉
きゃべつ：群馬

〈ぱくぱくクイズ〉

にくどうふ ^{とどうふけん}「肉豆腐」はどの都道府県で誕生した料理でしょうか？

① ^{とうきょうと}東京都

② ^{きょうとふ}京都府

③ ^{ほっかいどう}北海道



こた
(答え) ② ^{きょうとふ}京都府

にくどうふ ^{きょうとふはっしょう} 肉豆腐は京都府発祥の郷土料理です。本来は ^{ほんらい} 牛肉 ^{ぎゅうにく} を使用しますが、^{しょう} 給食 ^{ぎゅうしょく} では ^{ぶたにく} 豚肉 ^{しょう} を使用しています。

にくどうふ ^{にく} 肉豆腐は、肉、豆腐、^{なが} 長ねぎ ^{しょうゆ} などを ^{さとう} 醤油、砂糖、^{あじつ} みりん ^{あまから} など味付けした ^{にこ} 甘い ^{りょうり} 煮込み料理です。

きょう ^{きゅうしょく} 今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！