

9月

パクパクタイムズ

きょう
〈今日のメニュー〉
さんまごはん
のりお浸し
みそ汁、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
じゃがいも：北海道 白ごま：多国籍
牛乳：コーシン乳業 のり：国産
さんま：北海道
豆腐：清水豆腐店
生わかめ：国産
白みそ・赤みそ：国産
しょうが：高知
えのきたけ：長野
人参：北海道
きゃべつ：群馬
小松菜：茨城
大根：青森
白菜：群馬
長ねぎ：青森
水菜：茨城

〈ぱくぱくクイズ〉

新鮮な「さんま」の下あごの先端は、何色をしているのでしょうか？

① 銀色

② 黄色

③ 青色



（こたえ）②黄色

「秋刀魚（さんま）」は、脂がのる9～10月が旬で、秋を代表する魚です。
「秋にとれる刀のような形の魚」を意味する漢字が使われています。新鮮なさんまは目がきれいで、下あごの先端が黄色をしています。

今日の給食も残さずおいしくいただきます！