

9月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

くろざとう
黒砂糖パン

シェパードパイ

たまご おうとうかん ぎゅうにゅう
卵 スープ、黄桃缶、牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

黒砂糖パン：東和パン 生クリーム：国産
じゃがいも：北海道 バター：国産
飲用牛乳：コーシン乳業
調理用牛乳：コーシン乳業
豚ひき肉：千葉
ピザチーズ：多国籍
ベーコン：埼玉
たまご：栃木、埼玉
にんにく：青森
生姜：高知
玉ねぎ：北海道
人参：北海道
マッシュルーム水煮：インドネシア
ボイルトマト缶：イタリア
トマトピューレ：多国籍
パセリ：長野
小松菜：茨城
黄桃缶：ギリシャ

ぱくぱくクイズ

「シェパードパイ」はこの国の料理ででしょうか？

① アメリカ

② イギリス

③ イタリア



（こたえ）②イギリス

「シェパードパイ」は、イギリスの伝統的な家庭料理です。マッシュポテトの上にミートソースとピザチーズをのせてオーブンで焼き上げました。「羊飼（ひつじか）い（シェパーズ）」が名前（なまえ）の由来（ゆらい）です。

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！