

9月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

さつまいもごはん

あつや たまご
厚焼き卵

ごじる ぎゅうにゅう
呉汁、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
さつまいも：千葉 黒ごま：多国籍
飲用牛乳：コーシン乳業
たまご：栃木、埼玉
鶏ひき肉：岩手
豆腐：清水豆腐店
大豆：国産
白みそ・赤みそ：国産
人参：北海道
玉ねぎ：北海道
干し椎茸：国産
さやいんげん：国産
ごぼう：青森
こんにゃく：国産
大根：青森
長ねぎ：青森
小松菜：茨城



〈ぱくぱくクイズ〉

「呉汁」の『呉』とは、何のことでしょうか？

①大豆

②ごぼう

③酒粕



（答え）①大豆

「呉汁」は、日本各地に伝わる郷土料理です。大豆を水に浸し、すりつぶしたものを「呉」といい、「呉」をみそ汁に入れたものを「呉汁」といいます。大豆と色々な野菜がたっぷり入った臭だくさんの汁物です。

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！