

10月 パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ふかがわ

深川めし

いそべ あ

わかさぎの磯辺揚げ

に

ぎゅうにゅう

ちゃんこ煮、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

飲用牛乳：コーシン乳業

あさりむき身：国産

油揚げ：清水豆腐店

わかさぎ：カナダ

刻みのり：国産

鶏肉：宮崎

あおさこ：国産

生揚げ：清水豆腐店

干しいたけ：国産

しょうが：高知

結び昆布：国産

ごぼう：群馬

人参：北海道

大根：北海道

白菜：長野

長ねぎ：青森

小松菜：茨城

赤みそ：国産



10/1の「都民の日」にちなんで



今日の給食は

東京都の郷土料理

「深川めし」とちゃんこ煮です！

東京都の郷土料理をぜひ味わいましょう！

深川めし

あさりのむき身を煮てご飯の上にかけてしたものや、あさり入りの炊き込みご飯のことを「深川めし」といいます。「深川」は江東区の地名です。昔、漁師町だった時代、あさがたくさん獲れたことから、あさをたくさん使ったご飯が「深川めし」と呼ばれるようになりました。

ちゃんこ煮

ちゃんこ鍋は、東京の相撲部屋で、力士の食事として生まれたと言われています。

〈ぱくぱくクイズ〉

ちゃんこ鍋の中に、縁起を担いで入れる食材は次のうちどれでしょうか？

① 鶏肉

② 豚肉

③ 牛肉



（こたえ）① 鶏肉

牛や豚などの四足歩行の肉を使うことは「手をつく＝負ける」といったイメージがあり、縁起を担ぐために避けられていました。鶏は「二本足＝手をつかない」ということで縁起が良いとされ、ちゃんこ鍋には鶏肉が多く使われます。

10月は「食品ロス削減月間」です。今日の給食も残さずおいしくいただきます！