

10月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

くりい ごもく
栗入り五目おこわ

い たまごや
ひじき入り卵焼き

とうにゅうじ た ぎゅうにゅう
豆乳仕立ての野菜汁 牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ	もち米：ナナミ
生むき栗：熊本	白ごま：多国籍
じゃがいも：北海道	油揚げ：清水豆腐店
さつまいも：千葉	ひじき：国産
飲用牛乳：コーシン乳業	
鶏肉：宮崎	白みそ・赤みそ：国産
鶏ひき肉：宮崎	豆乳：多国籍
たまご：栃木、埼玉	干しいたけ：国産
豚肉：群馬、茨城	こんにゃく：国産
生姜：高知	
にんじん：北海道	
しめじ：長野	
玉ねぎ：北海道	
ごぼう：群馬	
大根：青森	
白菜：長野	
長ねぎ：青森	
小松菜：茨城	

きょう くまもとけんさん くり しよう くりい ごもく つく
今日は熊本県産の栗を使用して「栗入り五目おこわ」を作ります。栗は秋を代表する食べ物
で、9月～10月頃に旬を迎えます。秋の味覚をぜひ楽しんでくださいね！

〈ぱくぱくクイズ〉

くり ひょうめん かた かわ なん
「栗」の表面の硬い皮のことを何というのでしょうか？

① 鬼皮

② 茶皮

③ 渋皮



(こたえ) ① 鬼皮

くり き み かた そとがわ かわ おにがわ うちがわ かわ しぶがわ
栗などの木の実の硬い外側の皮のことを「鬼皮」といい、その内側にある皮を「渋皮」といいます。
しゅん あき みかく
旬の秋の味覚をおいしくいただきましょう！



きょう きゅうしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！

がつ しょうひん さくげんげっかん
10月は「食品ロス削減月間」です。きょう きゅうしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！