

10月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

な ちや
奈良茶めし

た った あ
カレイの竜田揚げ

あ す か じ る
飛鳥汁

ぎ ゅ う に ゅ う
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
さつまいも：千葉 大豆：国産
飲用牛乳：コーシン乳業
カレイ：アラスカ
鶏肉：岩手
豆腐：清水豆腐店
白みそ：国産
調理用牛乳：コーシン乳業
しょうが：高知
ごぼう：青森
人参：北海道
大根：青森
小松菜：茨城
長ねぎ：青森
えのきたけ：長野
干ししいたけ：国産

きょう 今日の給食は **奈良県の郷土料理** です



奈良茶めしは炒った大豆を煎茶やほうじ茶で炊き込んだ料理で、季節によって栗や芋を加えることもあります。今日の給食では、ほうじ茶と揚げた大豆・さつまいもを使用します。**竜田揚げ**は、奈良県を流れる「竜田川」の紅葉に見立てたことが名前の由来とされています。**飛鳥汁**は、鶏肉や野菜を入れたみそ汁に牛乳を加えた汁物で、飛鳥時代に誕生した料理です。

〈ぱくぱくクイズ〉

奈良県の郷土料理で、ある果物の葉で包んだお寿司があります。
何の果物でしょうか？

① りんご

② 柿

③ みかん

(こたえ) ② 柿

「柿の葉寿司」は、柿の葉でお寿司を包む奈良県の郷土料理です。柿の葉で包むことで防腐効果があり、お寿司の乾燥を防ぐことができます。



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しょう！