

10月

パクパクタイムズ



今日のメニュー

とわだ やどん
十和田バラ焼き丼

じる
せんべい汁

りんご ギョーにゅう
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
はちみつ：タイ 白ごま：多国籍
汁用かやきせんべい：
飲用牛乳：コーシン乳業
豚バラ肉：千葉
鶏肉：岩手
玉ねぎ：北海道
人参：北海道
にんにく：青森
生姜：高知
ごぼう：青森
こんにゃく：国産
大根：青森
白菜：群馬
長ねぎ：青森
小松菜：茨城
りんご（名月）：長野

今日の給食は **青森県の郷土料理**

とわだ やどん
「十和田バラ焼き丼」です！



『バラ焼き』とは、牛バラ肉と大量の玉ねぎを醤油ベースの甘辛いタレで味付けし、鉄板の上で炒めた料理のことです。戦後間もない昭和30年（1950年）頃に、青森県三沢市で誕生し、その後、十和田市や南部地方へ広まってきました。今日の給食では、豚バラ肉を使って作ります。

＜ぱくぱくクイズ＞

『バラ焼き』に欠かせない野菜は次のうちどれでしょうか？

① 玉ねぎ

② 人参

③ ジャガイモ



（こたえ）①玉ねぎ

バラ焼きは、大量の玉ねぎとバラ肉で作る料理です。濃いめの味付けで、ご飯のすすむ一品に仕上げました。

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！