

11月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

こぎつねごはん

きっかむ
菊花蒸し

しる
みそ汁

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
米粒麦：はくばく
もち米：ナナミ
じゃがいも：
飲用牛乳：コーシン乳業
鶏肉：山梨
油揚げ：清水豆腐店
豚ひき肉：埼玉、群馬、茨城
生わかめ：国産
絞豆腐：清水豆腐店
白みそ・赤みそ：国産
人参：北海道
ごぼう：青森
さやいんげん：国産
玉ねぎ：北海道
しょうが：高知
粒コーン缶：タイ
大根：千葉
永ねぎ：青森
小松菜：茨城

きょう
今日は

ぶんか ひ ぎょうじしょく
「文化の日の行事食」

です！

きのう (11月3日) は「文化の日」でした。文化の日は、「自由と平和を愛し、文化をすすめる」国民の祝日で、「菊薫る文化の日」と呼ばれることもあります。給食では「菊花蒸し」でお祝いします。「菊花蒸し」は、秋の花「菊」をイメージして作った料理で、肉団子にコーンをまぶして蒸し上げました。

〈ぱくぱくクイズ〉

「こぎつねごはん」は、“きつね”の好物と言われている「油揚げ」がたくさん入った混ぜごはんです。油揚げは、何から作られているのでしょうか？

① 大豆

② 小豆

③ いんげん豆



こた (答え) ①大豆

油揚げは、「大豆」から作られた「豆腐」を薄く切って油で揚げたものです。「大豆」は豆腐や油揚げ以外にも、みそやしょうゆ、きなこなどいろいろなものに姿を変えます。

きょう ぎょうじしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！