

11月 パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ごもく
五目あんかけラーメン

カレービーンズポテト【鉄分強化献立】

ぎゅうにゅう
牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

蒸し中華めん：宮原製麺 白ごま：多国籍

じゃがいも：北海道

飲用牛乳：コーシン乳業

いか：ペルー

豚肉：群馬、茨城

うずら卵水煮：国産

生わかめ：国産

大豆：国産

にんにく：青森

生姜：高知

白菜：茨城

人参：北海道

たけのこ水煮：国産

小松菜：茨城、埼玉

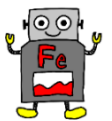
長ねぎ：

干しいたけ：国産

きょう
今日は **てつぶんきょうかこんだて
鉄分強化献立** です。

鉄強化キャラクター
鉄ちゃん

てつぶん
鉄分たっぷり「**カレービーンズポテト**」を出します！



いたばしく きゅうしよく てつぶんせつしゅきょうか まいつきいっぴん てつぶんきょうかこんだて どうじょう
板橋区の給食では、鉄分摂取強化のために、毎月一品「鉄分強化献立」が登場します！

〈ぱくぱくクイズ〉

にほん だいす つた なにしだい
日本にはじめて「大豆」が伝わったのは何時代でしょうか？

やよいじだい
①弥生時代

かまくらしだい
②鎌倉時代

え どしだい
③江戸時代

(こたえ) やよいじだい
①弥生時代

だいす ちゅうごく た さいしよ にほん だいす つた
「大豆」は中国で食べられるようになったのが最初といわれています。日本にはじめて大豆が伝わったのは
弥生時代です。当時、大豆は貴重な食べ物とされていました。



きょう きゅうしよく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！