

11月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

いしかり
石狩ごはん

しおにく
塩肉じゃが

かき ぎゅうにゅう
柿 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
白ごま：多国籍
じゃがいも：北海道
バター：国産
飲用牛乳：コーシン乳業
塩鮭：チリ
豚肉：群馬、茨城
にんにく：青森
しょうが：高知
玉ねぎ：北海道
人参：北海道
糸こんにゃく：国産
さやいんげん：国産
柿：和歌山

〈ぱくぱくクイズ〉

さけ しろみざかな あかみざかな
『鮭』は、「白身魚」と「赤身魚」のどちらでしょうか？

① 白身魚

② 赤身魚



こた
(答え) ① 白身魚

「石狩ごはん」は、北海道の郷土料理“石狩鍋”にちなんで、ほぐした鮭をごはんに混ぜた料理です。
「鮭」は身の色が赤く見えるため赤身の魚と思われがちですが、実は「白身魚」です。身の色が赤く見えるのは、鮭のエサであるエビやカニに赤い色素が含まれるためです。

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す！