

11月

パクパクタイムズ



〈今日のメニュー〉

きなこトースト

さつまいものシチュー

ワンタン皮のパリパリサラダ

牛乳

【主な食材の産地・取り扱い業者】

食パン：東和パン

ソフトマーガリン：多国籍 バター：国産

さつまいも（紅はるか）：千葉

ワンタンの皮：宮原製麺 白ごま：多国籍

飲用牛乳：コーシン乳業 きなこ：国産

鶏肉：岩手

ベーコン：埼玉

調理用牛乳：コーシン乳業

ピザチーズ：多国籍

にんにく：青森

玉ねぎ：北海道

にんじん：北海道

マッシュルーム水煮：インドネシア

ブロッコリー：埼玉

きゃべつ：東京都練馬区

きゅうり：福島

小松菜：茨城



〈ぱくぱくクイズ〉

「きなこ」の原材料は次のうちどれでしょうか？

① いんげん豆

② 大豆

③ 小豆

（こたえ）②大豆

「きなこ（黄な粉）」は、大豆を煎って、細かな粉状にしたものです。「黄なる粉」という意味があります。きなこには、たんぱく質や食物せんい、カルシウムなどの栄養が多くふくまれています。



今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！