

12月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

ごはん

さけ や  
鮭のちゃんちゃん焼き  
のっぺい汁 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  
白ごま：多国籍 バター：国産  
里芋：埼玉  
飲用牛乳：コーシン乳業  
きゃべつ：愛知  
もやし：千葉  
玉ねぎ：北海道  
人参：千葉  
えのきたけ：長野  
粒コーン缶：タイ  
にんにく：青森  
大根：神奈川  
ごぼう：青森  
こんにゃく：国産  
干し椎茸：国産  
長ねぎ：青森  
小松菜：茨城  
生姜：高知

ほっかいどう  
北海道

きょうどりょうり

の郷土料理

さけ や  
～ 鮭のちゃんちゃん焼き ～

### くぼくぱくクイズ

「ちゃんちゃん焼き」は、鮭や野菜を鉄板の上で焼いて作る料理ですが、味付けの基本となる調味料は次のどれでしょう？

- ① しょうゆ ② みそ ③ 塩

こたへ  
(答え) ②みそ

「ちゃんちゃん焼き」は、秋から冬にかけて旬を迎える鮭と、キャベツやもやし、にんじんなどの野菜を鉄板で蒸し焼きにし、“みそ”で味付けした北海道の石狩地方にある漁師町が発祥の料理です。



きょう きゅうしょく のこ  
今日の給食も残さずおいしくいただきますしょう！