

12月

パクパクタイムズ



<今日のメニュー>

ごはん

さけ
鮭のちゃんちゃん焼き
のっつい汁
じる
牛乳
ぎゅうにゅう



【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
きやべつ：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 きょうどりょうり
北海道の郷土料理 ~ 鮭のちゃんちゃん焼き ~

<ぱくぱくクイズ>

「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

(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”で味つ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。



今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！