

12月

パクパクタイムズ



<今日のメニュー>

♪ ビスキュイトースト

ふゅやさい
冬野菜のスープ。煮

ピーチヨーグルト 牛乳

♪マークはリクエストメニューです！



【主な食材の産地・取り扱い業者】

食パン：東和パン バター：国産

アーモンドパウダー：アメリカ

じゃがいも：北海道

飲用牛乳：コーシン乳業

たまご：栃木、埼玉

豚肉：群馬、茨城

ワインナー：東新畜産

プレーンヨーグルト：国産

人参：千葉

玉ねぎ：北海道

大根：千葉

白菜：茨城

マッシュルーム水煮：インドネシア

かぶ：千葉

セロリー：静岡

パセリ：香川

黄桃缶：ギリシャ

<ぱくぱくクイズ>

「ビスキュイ」はフランス語です。「bis (ビス)」は“二度”という意味がありますが、「cuit (キュイ)」にはどのような意味があるでしょうか？

①揚げる

②炒める

③焼く



(こたえ) ③焼く

ビスキュイはフランス語で、「bis (ビス)」が「二度」、「cuit (キュイ)」が「焼く」を意味しています。ビスキュイの前身となる食べ物は保存食として使用されていました。

“二度焼く”ことによって水分量を少なくし、保存性を高めました。

今日の給食のビスキュイトーストは、甘いビスキュイ生地を食パンに塗り、オーブンで焼き上げて作りました。



今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！