

令和7年12月22日(月)

12月

# パクパクタイムズ



きょう  
<今日のメニュー>

ほうとう

あ  
ゆずポン和え

おうとうかん

黄桃缶 (ハーフ)

ぎゅうにゅう  
牛乳



## 【主な食材の産地・取り扱い業者】

冷凍ほうとう：宮原製麺

飲用牛乳：コーンシン乳業

豚バラ肉：千葉 白みそ・赤みそ：国産

油揚げ：清水豆腐店

ツナ油漬：タイ

生わかめ：国産

かぼちゃ：メキシコ

ごぼう：青森

大根：青森

人参：北海道

小松菜：茨城

長ねぎ：青森

白菜：群馬

もやし：埼玉

ゆず：愛知

黄桃缶：ギリシャ

きょう  
今日は「冬至メニュー」です。

とうじ  
「冬至」とは…一年間で一番昼が短く、夜が長い日です。今年は今日12月22日が「冬至」です。

くぱくくぱくクイズ

せいさんりょう おおとどうふけん  
「かぼちゃ」の生産量が多い都道府県はどこでしょうか？

①鹿児島県

②北海道

③長野県



(こたえ) ②北海道

かぼちゃの生産量1位は北海道、2位は鹿児島県、3位は長野県です。「冬至」の日に「かぼちゃ」を食べて「ゆず湯」に入ると“風邪をひかない”と昔から言い伝えられています。今日の給食の「ほうとう」は山梨県の郷土料理で、かぼちゃを使用しています。

冬至に「ん」のつく物を食べることで「運」を呼び込めるとも言われています。なんきん(かぼちゃ)、にんじん、だいこん、ごんぼう(ごぼう)、うどんなど、今日の給食では「ん」のつく食材を多く使用しています。

きょう さうしょく のこ  
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！