

1月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

### えびチャーハン

♪ ジャンボ餃子

ずあ  
ごま酢和え

ぎゅうにゅう  
牛乳

主菜リクエスト  
第2位メニュー!

※♪マークのついたメニュー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】

- 米：ナナミ
- 米粒麦：はくばく
- ぎょうざの皮：宮原製麺
- 白ごま：多国籍
- 練りごま：多国籍
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- むきえび：インド
- 焼き豚：国産
- 豚肉：群馬、茨城
- 豚ひき肉：埼玉、群馬、茨城
- 人参：千葉
- 玉ねぎ：北海道
- きゃべつ：愛知
- にら：茨城
- にんにく：青森
- 生姜：高知
- 白菜：茨城
- もやし：栃木
- 小松菜：埼玉

「ジャンボ餃子」は、主菜リクエスト第2位のメニューです!

〈ぱくぱくクイズ〉 今日(きょう)は「学校給食(がっこうきゅうしょく)」についてのクイズです。給食(きゅうしょく)では「保存食(ほぞんしょく)」として、食材(しょくざい)ごと・料理(りょうり)ごとに毎日冷凍保存(まいにちれいとうほぞん)しています。その期間(きかん)はどのくらいでしょうか?

①冷凍庫(れいとうこ)で1日(いち)

②冷凍庫(れいとうこ)で1週間(しゅうかん)

③冷凍庫(れいとうこ)で2週間(しゅうかんいじょう)以上

(こたえ) ③冷凍庫(れいとうこ)で2週間(しゅうかんいじょう)以上

給食(きゅうしょく)では、問題(もんだい)が発生(はっせい)した時にその原因(げんいん)を調べ(しら)るため、マイナス20度(どい)以下(か)になる専用冷凍庫(せんようれいとうこ)で、「保存食(ほぞんしょく)」として2週間(しゅうかんいじょう)以上冷凍保存(れいとうほぞん)しています。安全(あんぜん)でおいしい給食(きゅうしょく)を提供(ていきょう)するために、毎日(まいにち)気(き)をつけて調理(ちょうり)を行っています。



今日の給食(きょう きゅうしょく)も残(のこ)さずおいしくいただきます!