

1月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

ゆかりごはん

あかうお や  
赤魚のごまみそ焼き

きのこけんちん汁 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
- 練りごま：多国籍
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- 赤魚：アラスカ・ノルウェー
- 白みそ：国産
- 豚肉：千葉
- 豆腐：清水豆腐店
- ゆかり：国産
- こんにゃく：国産
- 大根：神奈川
- 人参：千葉
- えのきたけ：長野
- 生椎茸：栃木
- しめじ：長野
- 長ねぎ：千葉
- 小松菜：茨城



### 〈ぱくぱくクイズ〉

「けんちん汁」の名前の由来は次のうちどれでしょうか？

①人の名前

②寺の名前

③土地の名前

(こたえ) ②寺の名前

鎌倉にある建長寺で、お寺の修行僧が崩れてしまった豆腐を使って作った汁ものが始まりとされ、「けんちん汁」がなまって「けんちん汁」になったと考えられています。けんちん汁は、現在では日本各地で食べられていますが、建長寺では700年以上も前から作られていたそうです。



今日の給食も残さずおいしくいただきます！