

1月

パクパクタイムズ



今日のメニュー

たにんだん
他人丼

豚肉と卵を合わせた
丼です

みそ汁

だいず
大豆のかりんとう

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
飲用牛乳：コーシン乳業
豚肉：千葉
たまご：栃木、埼玉
豆腐：清水豆腐店
生わかめ：国産
白みそ・赤みそ：国産
大豆：国産
きなこ：国産
玉ねぎ：北海道
人参：千葉
たけのこ水煮：国産
万能ねぎ：博多
えのきたけ：長野
長ねぎ：千葉
小松菜：茨城

きょう 今日 鉄分強化献立 です。
てつぶん 鉄分たっぷり だいず 「大豆のかりんとう」 を出します！



だいず 大豆のかりんとう ゆ だいず かたくり こ 茹でた大豆に片栗粉をまぶしてカリッと揚げ、手作りの黒みつときなこをまぶして仕上げました。よくかんでいただきます！大豆やきなこには、たんぱく質・鉄分・カルシウムなどが豊富に含まれています。

〈ぱくぱくクイズ〉 “かりんとう” は英語で何と言うのでしょうか？

① black bar (ブラックバー) ② sugar snack (シュガー・スナック) ③ karinto (カリント)

(こたえ) ③karinto (カリント)

「かりんとう」は、英語でも「karinto (カリント)」と言います。小麦粉や砂糖・イーストなどが入った生地を棒状にして揚げ、黒砂糖や白砂糖で作った蜜をからめた揚げ菓子です。

今日の給食では、小麦粉の代わりに大豆を使ってカリッとした食感のかりんとうを作りました。



きょう きょうしゅく のこ 今日 給食も残さずおいしくいただきます！

1/24～1/30は「全国学校給食週間」です。「食」について考えましょう！