

2月

パクパクタイムズ



〈今日のメニュー〉

むぎ きょう
麦ごはん 茎わかめの佃煮

♪ ししゃもの南蛮漬け 2尾

じる ぎゅうにゅう
さつま汁 牛乳

※ ♪ 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
押麦：はくばく
白ごま：多国籍
さつまいも：千葉
飲用牛乳：コーシン乳業
茎わかめ：国産
ソフト削り：うつぼや
ししゃも：ノルウェー
鶏肉：宮崎
油揚げ：清水豆腐店
赤みそ：白みそ：国産
長ねぎ：千葉
人参：千葉
小松菜：埼玉
大根：神奈川
こんにゃく：国産

〈ぱくぱくクイズ〉

“わかめ”の真ん中を縦に通っている、硬くてコリコリした部分は何でしょうか？

① 葉

② 茎

③ 根



(こたえ) ② 茎

「茎わかめ」は、わかめの真ん中にある「中肋（ちゅうろく）」と呼ばれる芯の部分です。

名前のとおり、わかめの茎の部分の部分を指します。コリコリとした食感が特徴です。

今日の給食も残さずおいしくいただきますしょう!