

2月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

な
菜めし

ゼリーフライ

かぶのみそ汁^{しる} みかん^{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
じゃがいも：鹿児島
飲用牛乳：コーシン乳業
おから：清水豆腐店
たまご：栃木、埼玉
鶏肉：青森
油揚げ：清水豆腐店
豆腐：清水豆腐店
生わかめ：国産
白みそ・赤みそ：国産
小松菜：埼玉
人参：鹿児島
玉ねぎ：北海道
長ねぎ：千葉
かぶ：千葉
水菜：茨城
みかん：和歌山



きょう きょうしよく
今日の給食は、

さいたまけん きょうどりょうり

埼玉県郷土料理

「ゼリーフライ」



です！

〈ぱくぱくクイズ〉

さいたまけん ちいき はっしょう たべもの
「ゼリーフライ」は、埼玉県のどこの地域が発祥の食べ物
でしょうか？

① 秩父市^{ちちふし}

② 熊谷市^{くまがやし}

③ 行田市^{ぎょうだし}

こた ぎょうだし
(答え) ③ 行田市

「ゼリーフライ」は埼玉県行田市が発祥の郷土料理です。おからとじゃがいもを使った衣のないコロケのような料理で、デザートゼリーとは関係がなく、甘い料理ではありません。小判型に成形することから、お金の銭（ぜに）とかけて「銭フライ」と言われていましたが、それがなまって「ゼリーフライ」と呼ばれるようになりました。



きょう きょうしよく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！