

2月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

かんさいふう
関西風かけわかめうどん

♪ いももち

もやしのごまあえ ぎゅうにゅう
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】

- 冷凍うどん：宮原製麺
- じゃがいも：鹿児島
- バター：国産
- 練りごま：多国籍
- 白ごま：多国籍
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- 生わかめ：国産
- 豚肉：千葉
- 油揚げ：清水豆腐店
- 笹かまぼこ（卵不使用）：多国籍
- 人参：千葉
- 小松菜：茨城
- 長ねぎ：青森
- 白菜：群馬
- 干しいたけ：国産
- もやし：埼玉

「いももち」は、蒸したじゃがいもを片栗粉と混ぜて成形し、焼いた料理です。
今日の給食では揚げて、甘辛のしょうゆあんをかけて作ります。

〈ぱくぱくクイズ〉 「じゃがいも」の名前の由来は次のうちどれでしょうか？

- ① 人の名前
- ② 国の名前
- ③ 港の名前

（答え）②国の名前

江戸時代、インドネシアのジャカルタから、オランダ船によって長崎に持ち込まれた「ジャガタライモ」が縮まって「じゃがいも」と呼ばれるようになりました。



今日の給食も残さずおいしくいただきます！