

2月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ながさき
長崎ちゃんぽん

てづく にく
手作り肉まん

ぎゅうにゅう
牛乳

【主な食材の産地・取り扱い業者】

蒸し中華麺：宮原製麺 白ごま：多国籍

飲用牛乳：コーシン乳業

豚肉：千葉

いか：ペルー

むきえび：インド

かまぼこ：多国籍

調理用牛乳：コーシン乳業

豆乳：多国籍

豚ひき肉：千葉

生姜：高知

にんにく：青森

玉ねぎ：北海道

人参：千葉

干しいたけ：国産

きゃべつ：愛知

もやし：埼玉

長ねぎ：青森

小松菜：茨城



きょう 今日、ながさきけん 長崎県の郷土料理 きょうとりょうり 「ながさき 長崎ちゃんぽん」です！

〈ぼくぼくクイズ〉

にく 肉まん（ちゅうか 中華まんじゅう）は、ちゅうごく 中国の“饅頭（マントウ）”という
む 蒸しパンが起源とされています。さいしょ 最初に考えた人は誰でしょうか？

① しょうかつこうめい 諸葛孔明

② かんう 関羽

③ そうそう 曹操

こた (答え) ① しょうかつこうめい 諸葛孔明

にく 肉まん（ちゅうか 中華まんじゅう）は、ちゅうごく 中国の三国時代（220年頃）、ねんごろ 蜀漢の宰相である、しょうかん 諸葛孔明が
つく 作らせたことがはじまりとされています。きょう 今日、にく 肉まんは、きゅうしょくつ 給食室でかわ 皮からてづく 手作りしてつく 作りました。



きょう 今日、きゅうしょくつ 給食も残さずおいしくいただきますよ！