

3月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

みそ
♪ 味噌ラーメン

こざかな あ
小魚（ニギス）のカレー揚げ

かん ぎゅうにゅう
パン缶 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
- 豚ひき肉：埼玉、群馬、茨城
- 豚ばら肉：茨城
- 白みそ・赤みそ：国産
- ニギス：富山
- にんにく：青森
- しょうが：高知
- 玉ねぎ：北海道
- 人参：千葉
- キャベツ：愛知
- もやし：栃木
- にら：茨城
- 粒コーン缶：タイ
- 長ねぎ：千葉
- パン缶：フィリピン

※ ♪ マークのついたメニューはリクエストメニューです!



「味噌ラーメン」は **主食** リクエスト **第1位** のメニューです!

〈ぱくぱくクイズ〉

今日は人気の「味噌ラーメン」です。給食で出される味噌ラーメンの“麺”は、どのような方法で加熱しているでしょうか？

- ① 蒸す
- ② 茹でる
- ③ 炒める



(こたえ) ① 蒸す

味噌ラーメンの麺は、のびにくくするため、蒸して加熱しています。麺屋さんに焼きそばなどでよく使う“蒸し中華麺”を届けてもらい、スチームコンベクションオーブンをを使って蒸し上げました。

今日の給食も残さずおいしくいただきましょう!