

3月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

### ハムピラフ

しろみざかな や  
白身魚（ホキ）のミモザ焼き

♪ ABC マカロニスープ 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】

- 米：ナナミ
- 米粒麦：はくばく
- バター：国産
- マヨネーズ（卵不使用）：多国籍
- ABC マカロニ：多国籍
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- ボンレスハム：東新畜産
- ホキ：ニュージーランド
- たまご：栃木、埼玉
- 豚肉：茨城、群馬
- 玉ねぎ：北海道
- 人参：千葉
- ピーマン：茨城
- パセリ：香川
- きゃべつ：茨城
- 粒コーン缶：タイ

いたばしく さんさいちょうさきかん  
3/9～3/13は板橋区の残菜調査期間です。  
きょう きゅうしょく のこ  
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう!

### 〈ぱくぱくクイズ〉

「ピラフ」の語源となった「ピラウ」は、どこの国の料理でしょうか？

- ① アメリカ
- ② インド
- ③ トルコ

こた  
(答え) ③トルコ

洋風炊き込みご飯の「ピラフ」はフランス語ですが、そのルーツは、トルコ料理の「ピラウ」が語源とされています。“フランス・中国（中華）・トルコ料理”が「世界三大料理」と呼ばれています。



きょう きゅうしょく のこ  
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう!

3/8は「国際女性デー」でした。イタリアでは「ミモザの日」とも呼ばれています。「ミモザ焼き」は、細かく刻んだゆで卵をミモザの花に見立て、食材の上に散らした料理です。今日の給食では、白身魚の上に黄色いタルタルソースをのせて焼き上げました。