

3月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ごはん

♪ おろしハンバーグ ^こ粉ふき芋 ^{いも}

♪ ^{まる}丸ごとわかめスープ ^{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
- じゃがいも：鹿児島
- 生パン粉：多国籍
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- 豚ひき肉：群馬、茨城
- 調理用牛乳：コーシン乳業
- たまご：栃木、埼玉
- 茎わかめ：国産
- 豚肉：群馬、茨城
- 生わかめ：国産
- 豆腐：清水豆腐店
- めかぶわかめ：国産
- 玉ねぎ：北海道
- 人参：千葉
- 大根：神奈川
- 生姜：高知
- パセリ：香川
- たけのこ水煮：国産
- えのきたけ：長野
- 長ねぎ：千葉

〈ぼくぼくクイズ〉

「粉ふきいも」は、じゃがいもの表面が“粉を吹いた”ように見えることから名付けられました。“粉を吹いた”ようにするにはどのように調理したらいでしょうか？

- ① 茹でたじゃがいもを、火にかけた鍋の中で転がして水分をとばす
- ② じゃがいもをよく炒める
- ③ じゃがいもの表面に小麦粉を振る



(答え) ① 茹でたじゃがいもを、火にかけた鍋の中で転がして水分をとばす

「粉ふきいも」とは、じゃがいもをゆでて汁気を切り、火にかけた鍋の中で転がして水分をとばし、粉が吹いたように仕上げた料理です。

3/9～3/13は板橋区の残菜調査期間です。今日の給食も残さずおいしくいただきます！

