

3月

パクパクタイムズ



今日のメニュー

あぶたま丼

ごま酢和え

せとか

牛乳

【主な食材の産地・取り扱い業者】

- 米：ナナミ
- 米粒麦：はくばく
- 白ごま：多国籍
- 練りごま：多国籍
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- 鶏肉：岩手
- たまご：栃木、埼玉
- 油揚げ：清水豆腐店
- 玉ねぎ：北海道
- 人参：千葉
- さやいんげん：北海道
- 白菜：群馬
- 小松菜：茨城
- せとか：和歌山



ぱくぱくクイズ

「せとか」は、濃厚な甘みと果汁の多さ、とろりとした食感から、別名何と呼ばれているのでしょうか？

- ① 柑橘の大トロ
- ② 柑橘の大王
- ③ 柑橘のナンバーワン

（答え）①柑橘の大トロ

『せとか』は、「清見オレンジ」「マーコット」「アンコール」という3種類の柑橘を交配して誕生しました。

愛媛県が発祥で、2001年に品種登録された比較的新しい果物です。甘みが強く、果汁が多いのが特徴で、

「柑橘の女王」や「柑橘の大トロ」とも呼ばれています。



今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！