

# 4月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

はつがげんまい  
発芽玄米ごはん

ハンバーグきのこソース

A B Cマカロニスープ ぎゅうにゅう 牛乳

### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ

ロウカット玄米：国産

生パン粉：多国籍

ABCマカロニ：多国籍

飲用牛乳：コーシン乳業

豚ひき肉：埼玉、群馬、茨城

大豆ミート：国産

調理用牛乳：コーシン乳業

たまご：栃木、埼玉

豚肉：群馬、茨城

玉ねぎ：北海道

しめじ：長野

人参：徳島

きゃべつ：愛知

粒コーン缶：北海道

パセリ：香川



## 〈ぱくぱくクイズ〉

ハンバーグは、地名の「ハンブルグ」が名前の由来と言われています。どこの国でしょうか？

- ① アメリカ
- ② ドイツ
- ③ イギリス

こた  
(答え) ②ドイツ

ドイツの港町「ハンブルグ」では、牛肉を細かく刻んで作る家庭料理があり、それがアメリカへと伝って、現在のハンバーグになったと言われています。

今日のハンバーグは、給食室で一つ一つ手作りし、オーブンで焼き上げ、きのこ入りのデミグラスソースで煮込んで仕上げました。ぜひ残さず食べてくださいね！



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！