

4月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

まーぼーどうふどん
麻婆豆腐丼

はるさめ
春雨サラダ

カラマンダリン

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
米粒麦：はくばく
緑豆春雨：タイ
白ごま：多国籍
飲用牛乳：コーシン乳業
赤みそ：国産
豆腐：清水豆腐店
豚ひき肉：千葉
大豆ミート：国産
にんにく：青森
生姜：高知
人参：徳島
長ねぎ：青森
にら：茨城
干し椎茸：国産
たけのこ水煮：国産
きゅうり：福島
きゃべつ：愛知
粒コーン缶：国産
カラマンダリン：愛媛



〈ぱくぱくクイズ〉

「カラマンダリン」の特徴は、次のうちどちらでしょうか？

木に成っている期間が

① 短い

② 長い

（答え）②長い

“春みかん”とも呼ばれている「カラマンダリン」は、春に旬を迎える果物です。温州みかんとキングマンダリンとの交配で誕生しました。数ある柑橘類の中でも最も木に成っている期間の長い品種で、果汁たっぷりで濃厚な甘さを味わうことができます。



今日の給食も残さずおいしくいただきます！