

4月

パクパクタイムズ



〈今日のメニュー〉

グリンピースとわかめのごはん

みそや ひた
さわらのごま味噌焼き お浸し

じる ぎゅうにゅう
すまし汁 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
- 練りごま：多国籍 白すりごま：多国籍
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- 炊き込みわかめ：国産
- さわら：福井 白みそ：国産
- 鶏肉：岩手
- 豆腐：清水豆腐店
- グリンピース（生）：鹿児島
- きゃべつ：愛知
- 小松菜：茨城
- もやし：埼玉
- 人参：徳島
- 大根：神奈川
- 長ねぎ：青森
- えのきたけ：長野
- 水菜：茨城



今日の給食は、旬のグリンピースを使った「グリンピースとわかめのごはん」です。

グリンピースは、えんどう豆の若い実の部分です。冷凍や缶詰などで1年中食べることができますが、旬の今の時期のグリンピースは甘みがあってとても美味しいです。苦手な人もいるかもしれませんが、旬の味をぜひ味わってくださいね！

〈ぱくぱくクイズ〉 「さわら」の漢字は次のうちどれでしょうか？

- さかなへん ① 春 ② 夏 ③ 秋 ④ 冬



（答え）① 魚偏に「春」

さわら
鱒

魚偏に「春」と書いて、『鱒（さわら）』と読みます。鱒は春に多く収穫されることから、「春を告げる魚」とされています。鱒には旬の時期が1年で2回あり、関東では冬の12～2月、関西では3～5月が「旬」となります。鱒は、成長とともに名前が変わる「出世魚」で、サゴシ、サコチ、ヤナギなど、大きさによって呼び名が変わります。

今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！