

# 5月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

### ごはん

しょうゆこうじや  
さばの醤油麹焼き

あ  
おかか和え

しんたま  
新玉ねぎのみそ汁

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

飲用牛乳：コーシン乳業

さば：ノルウェー

ソフト削り：国産

鶏肉：宮崎

油揚げ：清水豆腐店

白みそ・赤みそ：国産

白菜：茨城

もやし：栃木、福島

人参：徳島

小松菜：埼玉

新玉ねぎ：長崎

水菜：茨城



### 〈ぱくぱくクイズ〉

しんたま ちゃいろ かわ  
新玉ねぎは、茶色い皮ではなく、白っぽい色をしています、それはなぜでしょうか？



しろ ひんしゅ  
① 白い品種だから

かんそう  
② 乾燥させていないから

たいよう あ しつない そだ  
③ 太陽に当てず室内で育てたから

こた  
(答え) ②乾燥させていないから

しんたま あき たね はる しゅうかく たま かわ ちゃいろ つうじょう たま しゅうかく  
新玉ねぎは、秋に種をまき、春に収穫される玉ねぎです。皮の茶色い通常の玉ねぎは、収穫してから  
1ヶ月ほど乾燥させて出荷されますが、新玉ねぎは、乾燥させず白い皮のまま出荷されます。水分が多く  
みずみずしいのが特徴です。甘みがあり辛味が少ないため、生でも美味しく食べることができます。



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す！