

# 5月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

### コッペパン

### てづく 手作りいちごジャム

### サーモンシチュー かいそう 海藻サラダ

### ぎゅうにゅう 牛乳

## 【主な食材の産地・取り扱い業者】

- ショートニングパン（コッペ）：東和パン
- じゃがいも：鹿児島
- バター：国産
- 生クリーム：国産
- 白ごま：多国籍
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- 鮭：チリ
- 海藻ミックス：国産
- ベーコン：東新畜産
- 調理用牛乳：コーシン乳業
- レモン：愛媛
- いちご（紅ほっぺ）：静岡
- にんにく：青森
- セロリー：静岡
- 玉ねぎ：佐賀
- 人参：徳島
- マッシュルーム水煮：国産
- パセリ：香川
- きゅうり：埼玉
- きゃべつ：茨城
- もやし：栃木、福島



## 〈ぱくぱくクイズ〉 「いちご」の甘い部分は次のうちどこでしょうか？

- ① へたに近い部分      ② 真ん中      ③ 先端



こた  
(答え) ③ (いちごの) 先端

いちごは実の先端から熟していくため、へたの部分よりも先端に糖が多くなり、甘くなります。

今日は手作りの「いちごジャム」です。スライスしたいちごに砂糖をまぶし、いちごの水分が出たら大釜でコトコト煮て、レモン汁を加えて仕上げます。いちごの美味しい今の季節。甘酸っぱい手作りのいちごジャムをぜひ味わってくださいね！



きょう きゅうしよく のこ  
今日の給食も残さずおいしくいただきます！