

5月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

し せんとう ふどん
四川豆腐丼

カリカリじゃこサラダ

かん
パイン缶

【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ 押麦：はくばく
 飲用牛乳：コーシン乳業
 冷凍豆腐：国産 白ごま：多国籍
 豚肉：群馬、茨城
 ちりめんじゃこ：国産
 にんにく：青森
 生姜：高知
 人参：徳島
 チンゲンサイ：静岡
 玉ねぎ：佐賀
 たけのこ水煮：国産
 干しいたけ：国産
 きゃべつ：茨城
 きゅうり：埼玉
 小松菜：茨城
 パイン缶（スライス）：フィリピン



〈ぼくぼくクイズ〉

“ちりめんじゃこ”は成長すると何の魚になるでしょうか？

- ① いわし ②さんま ③まぐろ

こた
(答え) ①いわし

“いわし”の赤ちゃんは「しらす」と呼ばれ、しらすを少し乾かしたものが「しらす干し」と呼ばれます。
 更によく乾かしたものが「ちりめんじゃこ」です。「ちりめんじゃこ」のような小さい魚は、頭からしっぽまで丸ごと食べることができるので、骨や歯を作るもとになるカルシウムをたくさん取ることができます。



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！