

# 5月

# パクパクタイムズ



## 〈今日のメニュー〉

セルフ<sup>て</sup>照<sup>や</sup>り焼きチキンバーガー

野菜<sup>やさい</sup>スープ

みかん<sup>ぎゅうにゅう</sup>ヨーグルト

牛乳

### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

ショートニングパン：東和パン

じゃがいも：長崎

白ごま：多国籍

飲用牛乳：コーシン乳業

鶏肉：宮崎

ベーコン：東新畜産

プレーンヨーグルト：国産

にんにく：青森

生姜：高知

きゃべつ：茨城

人参：徳島

玉ねぎ：佐賀

小松菜：埼玉

みかん缶：国産



## 〈ぱくぱくクイズ〉

牛乳に“何”を加えるとヨーグルトになるでしょうか？

① カルシウム

② 酢

③ 乳酸菌



こた (答え) ② 乳酸菌

ヨーグルトは、牛乳に『乳酸菌』を加え、発酵させて作られます。乳酸菌やビフィズス菌などはお腹の中で悪い菌が増えるのを抑えたり、お腹の中の環境を整えたりする働きがあります。ヨーグルトは、成長期に必要なカルシウムがたくさんふくまれているので、すすんでとりたいた食品です。



今日の給食も残さずおいしくいただきます！