

5月

パクパクタイムズ



きょう
〈今日のメニュー〉
 ジューシー
 たまご
もずくと卵のスープ
 ぎゅうにゅう
サーターアングギー 牛乳

【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ
 もち米：はくばく
 薄力粉：多国籍
 白ごま：多国籍
 飲用牛乳：コーシン乳業
 豚ばら肉：千葉
 刻み昆布：国産
 鶏肉：岩手
 たまご：栃木、埼玉
 豆腐：清水豆腐店
 もずく：沖縄
 人参：徳島
 干しいたけ：国産
 小松菜：茨城
 玉葱：長崎



まいつき 19日 には「**食育の日**」です。「**食**」について考える日にしましょう！

今日の給食は、**沖縄県の郷土料理**です。沖縄でよく食べられているごはん「**ジューシー**」と、**沖縄産の「もずく」**を使用した「**もずくと卵のスープ**」、**沖縄の揚げ菓子「サーターアングギー**」を
 出します。

〈ぱくぱくクイズ〉

「サーターアングギー」の「アングギー」は“油で揚げたもの”
 という意味があります。「サーター」の意味は何でしょうか？

- ① 甘い ② 砂糖 ③ 菓子

（答え）②砂糖



サーターアングギーは**沖縄県の揚げ菓子**です。「サーター」は“砂糖”、「アングギー」は“油で揚げたもの”という意味で、砂糖を使用した生地で作る球状の揚げドーナツです。
 縁起の良い菓子で、結婚式など祝い事でも出されています。

今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！