

5月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ごはん

あかうお みそや
赤魚のんにく味噌焼き

ひた じる ぎゅうにゅう
お浸し かきたま汁 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
- 白ごま：多国籍
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- 赤魚：アラスカ、ノルウェー
- 白みそ（甘口）：国産
- 鶏肉：岩手
- 豆腐：清水豆腐店
- たまご：栃木、埼玉
- にんにく：青森
- きゃべつ：神奈川
- 小松菜：埼玉
- もやし：埼玉
- 人参：徳島
- 玉ねぎ：兵庫
- 長ねぎ：茨城



〈ぱくぱくクイズ〉 “にんにく” はどのように育つでしょうか？

① 土つちの中なかで実みになる

② 木きに実みがなる

③ 水すい中ちゆうで実みになる

こた
(答え) ①土つちの中なかに実みがなる

にんにくは土つちの中なかで育そだちます。にんにくは料理りようりに少しょうり量りようい入れるだけで味あじや香かおりにアクセントりようりがつき、料理りようりを美味しく仕しあげることができます。また、アリシンという成分せいぶんが作用きようして、疲労回復ひろうかいふくや免疫力めんえきりよくの向上こうじよう、血行けっこう促進そくしんなどにも効果こうかがあります。



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しょう！