

5月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ガーリックトースト

ポークビーンズ

コールスロー

ぎゅうにゅう
牛乳

【主な食材の産地・取り扱い業者】

食パン：東和パン

バター：国産

じゃがいも：鹿児島

飲用牛乳：コーシン乳業

豚肉：千葉

ベーコン：埼玉

大豆：国産

にんにく：青森

パセリ：長野

セロリー：長野

玉ねぎ：兵庫

人参：徳島

ポイルトマト缶：イタリア

トマトピューレ：多国籍

きゃべつ：茨城

粒コーン缶：国産

きゅうり：福島



〈ぱくぱくクイズ〉

「ポークビーンズ」は、豚肉と豆をトマト味でコトコト煮た料理です。ポークビーンズはどの国で誕生した料理でしょうか？

- ① アメリカ
- ② イギリス
- ③ フランス



（答え）①アメリカ

ポークビーンズは、アメリカの代表的な家庭料理です。本場アメリカでは白いんげん豆が使われますが、給食では“畑の肉”とも呼ばれる大豆がよく使われています。



今日の給食も残さずおいしくいただきます！