

5月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ごもく
五目チャーハン

はるさめ
春雨スープ

れいとう
冷凍みかん ぎゅうにゅう
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
 緑豆春雨：タイ
 飲用牛乳：コーシン乳業
 焼き豚：埼玉
 豚肉：千葉
 鶏肉：岩手
 生わかめ：国産
 人参：徳島
 玉ねぎ：兵庫
 長ねぎ：茨城
 干しいたけ：国産
 粒コーン缶：国産
 チンゲンサイ：
 生姜：高知
 冷凍みかん：国産



〈ぱくぱくクイズ〉

れいとう 「冷凍みかん」は、もともとはどこで売られていたのでしょうか？

- ① 駄菓子屋さん ② 八百屋さん ③ 駅の売店

こた (答え) ③ 駅の売店

れいとう 冷凍みかんは、いま ねんほどまえ おたわらえき 小田原駅のキオスクで売られるようになったのが始まりです。みかんを
 なつ た 夏でも食べられるようにしようということでつくられ、れいぼう 冷房がない時代の暑さ対策にもなっていました。その後、
 がっこうきゅうしょく どうじょう 学校給食にも登場し、なつ 夏のデザート^{ていばん}の定番となりました。



きょう きゅうしょく のこ 今日^{のこ}の給食も残さずおいしくいただきます！