

6月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ビビンバ

わかめスープ

スイートポテト

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
- さつまいも（紅はるか）：千葉
- はちみつ：タイ 白ごま：多国籍
- 飲用牛乳：コーシン乳業 バター：国産
- 豚ひき肉：埼玉、群馬、茨城
- 豆腐：清水豆腐店 生クリーム：国産
- 調理用牛乳：コーシン乳業 生わかめ：国産
- 生姜：高知
- にんにく：青森
- 長ねぎ：茨城
- 小松菜：茨城
- 人参：千葉
- もやし：栃木、福島
- 大根：青森
- 玉ねぎ：兵庫
- えのきたけ：長野
- 万能ねぎ：福岡



〈ぱくぱくクイズ〉 「ビビンバ」は^{かんこく}韓国の^{だいひょうてき}代表的な^{りょうり}ごはん料理です。『ビビン』にはどのような^{いみ}意味があるのでしょうか？

- ① ^ま混ぜる
- ② ^や焼く
- ③ ^{いた}炒める



^{こた}(答え) ①混ぜる

ビビンバは、ごはんの^{うえ}上にナムル（^{やさい}野菜の^{あえもの}和え物）や^{にく}肉、コチュジャンなど^も盛り付け、よく^ま混ぜて食べる^{かんこく}韓国のごはん料理です。「ビビン（ビビム）」は『混ぜる』という^{いみ}意味で、「パブ」は『ごはん』のことです。ごはん^{くさい}と具材を^ましっかり混ぜ^あ合わせて（ビビンして）^いた^だき^まし^よう！



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す！

6/8～6/12は板橋区の残菜調査期間です。残さずいただきます！