

6月

パクパクタイムズ



〈今日のメニュー〉

ひ
冷やしきつねうどん

てん び
きびなごの天ぷら 2尾

と さ ず あ ぎゅうにゅう
土佐酢和え 牛乳

【主な食材の産地・取り扱い業者】

冷凍細うどん：宮原製麺

小麦粉：多国籍

飲用牛乳：コーシン乳業

油揚げ：清水豆腐店

きびなご：長崎

たまご：栃木、埼玉

ソフト削り：うつぼや

長ねぎ：茨城

きゃべつ：茨城

もやし：埼玉

人参：千葉

きゅうり：群馬



〈**ぱくぱくクイズ**〉 「きびなご」は、丸ごと食べることでできるカルシウムたっぷりの小魚です。名前の由来は、次のうちどれでしょうか？

- ① きびきびと海を泳いでいるから
- ② 厳しい寒さの中で成長するから
- ③ 体に“きび”と呼ばれる帯のような模様がついているから

(答え) ③ 体に“きび”と呼ばれる帯のような模様がついているから

「きびなご」の名前は、鹿児島県などの方言で、『帯』を意味する「きび」と、『小魚』を意味する「なご」からきています。きびなごの体には、青い帯のような模様が付いていて、「帯（きび）を持った魚」で「きびなご」という名前が付けられました。



今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！