

# 6月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

くろざとう  
黒砂糖パン

♪ シェパードパイ

キャベツとベーコンのスープ煮

ぎゅうにゅう  
牛乳

### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

黒砂糖パン：東和パン      じゃがいも：  
 生クリーム：国産      バター：国産  
 飲用牛乳：コーシン乳業  
 調理用牛乳：コーシン乳業  
 豚ひき肉：千葉      ピザチーズ：多国籍  
 鶏肉：岩手      ベーコン：東新畜産  
 にんにく：青森  
 生姜：高知  
 玉ねぎ：愛知  
 人参：千葉  
 マッシュルーム水煮：インドネシア  
 トマトピューレ：多国籍  
 ボイルトマト缶：イタリア  
 パセリ：長野  
 粒コーン缶：国産  
 キャベツ：茨城  
 ブロッコリー：埼玉



「シェパードパイ」は、3月に行われた「制服をステキに着こなそう！キャンペーン」の旧5組のリクエストメニューです。

「ぱくぱくクイズ」 「シェパードパイ」はこの国の料理でしょうか？

- ① アメリカ      ② イギリス      ③ イタリア



こた  
(答え) ②イギリス

「シェパードパイ」は、イギリスの家庭料理で、マッシュポテトとひき肉で作る「ミートパイ」です。本来はパイ皮を使いますが、今日の給食では紙グラタン皿を使い、ミートソースの上にマッシュポテト、ピザチーズをのせてこんがり焼き上げました。



今日の給食も残さずおいしくいただきます！