

6月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

わかめごはん

にくどうふ
肉豆腐

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
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- 炊き込みわかめ：国産
- 豆腐：清水豆腐店
- 豚ばら肉：千葉
- 玉ねぎ：愛知
- 人参：千葉
- 干し椎茸：国産
- 糸こんにゃく：国産
- 長ネギ：茨城
- 小松菜：茨城
- 生姜：高知
- 冷凍みかん：国産



〈ぱくぱくクイズ〉

にくどうふ とどうふけん たんじょう りょうり
「肉豆腐」はどの都道府県で誕生した料理でしょうか？

とうきょうと
①東京都

きょうとふ
②京都府

ほっかいどう
③北海道



こた
(答え) ②京都府

にくどうふ きょうとふはっしょう きょうどりょうり ほんらい きゅうにく しょう きゅうしやく ぶたにく しょう
肉豆腐は京都府発祥の郷土料理です。本来は牛肉を使用しますが、給食では豚肉を使用しています。

にくどうふ にく とうふ なが しょうゆ さとう あじつ あまから に こ りょうり
肉豆腐は、肉、豆腐、長ねぎなどを醤油、砂糖、みりんなどで味付けした甘辛い煮込み料理です。



きょう きゅうしやく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！