

# 6月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

むぎ 麦ごはん      てづく さけ 手作り鮭フレーク

しおにく 塩肉じゃが

あ ごま和え      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      押麦：はくばく
- じゃがいも：鹿児島      バター：国産
- 練りごま：多国籍      白すりごま：多国籍
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- 塩鮭：チリ
- 豚肉：千葉
- 豚ばら肉：千葉
- にんにく：青森
- 生姜：高知
- 玉ねぎ：愛知
- 人参：千葉
- 糸こんにゃく：国産
- さやいんげん：国産
- きゃべつ：茨城
- もやし：埼玉
- 小松菜：茨城



## 〈ぱくぱくクイズ〉

さけ しろみざかな あかみざかな  
「鮭」は「白身魚」と「赤身魚」のどちらでしょうか？

① 白身魚

② 赤身魚



こた (答え) ① 白身魚

「鮭」は身の色が赤く見えるため赤身の魚と思われがちですが、実は「白身魚」です。身の色が赤く見えるのは、鮭のエサであるエビやカニに赤い色素が含まれるためです。

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よう！