

# 7月

## パクパクタイムズ



### きょう 〈今日のメニュー〉

#### ツナトースト

とりにく だいず に  
鶏肉と大豆のトマト煮【鉄分強化献立】

メロン ギョウにゅう  
牛乳



#### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

食パン：東和パン

エッグフリーマヨネーズ（卵不使用）：多国籍

じゃがいも：鹿児島 バター：国産

飲用牛乳：コーシン乳業

ツナ油漬：タイ

鶏肉：岩手

大豆：国産

パセリ：長野

玉ねぎ：愛知

レモン：アメリカ

にんにく：青森

セロリー：長野

マッシュルーム水煮：インドネシア

人参：千葉

ボイルトマト缶：イタリア

メロン（タカミ）：千葉

きょう 今日 鉄分強化献立 です。鉄分たっぷり「鶏肉と大豆のトマト煮」を出します！  
いたばしく しょうちゅうがっこう まいつき てつぶんきょうかこんだて じっし  
板橋区の小中学校では、毎月「鉄分強化献立」を実施しています。

### 〈ぱくぱくクイズ〉

だいず ま くら ばしょ そだ なに  
「大豆」を真っ暗な場所で育てると何ができるでしょうか？

- ① きのこ ② もやし ③ かいわれ大根



こた (答え) ② もやし

「もやし」は、こくろい まめろい しゅし みず ひた れいあんじょ はつが せいちよう だいず れいあんじょ  
育て発芽させると『大豆もやし』ができ、「緑豆」をりよくとう はつが りよくとう  
育て発芽させると『緑豆もやし』ができます。



きょう きょうしよく のこ  
今日の給食も残さずおいしくいただきます！