

9月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

さんまごはん

く 具だくさんみそ汁

なし
梨

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

さんま：北海道

鶏肉：岩手

豆腐：清水豆腐店

生わかめ：国産

赤みそ・白みそ：国産

生姜：高知

ごぼう：青森

人参：北海道

大根：青森

玉ねぎ：北海道

えのきたけ：長野

小松菜：茨城

梨（豊水）：群馬

〈ぱくぱくクイズ〉

しんせん 新鮮な「秋刀魚（さんま）」の下あごは、なにいろ 何色でしょうか？

① ぎんいろ 銀色

② きいろ 黄色

③ あおいろ 青色

こた
(答え) ②きいろ

「秋刀魚（さんま）」はあき だいひょう さかな 秋を代表する魚です。しんせん 新鮮なさんまは、め 目がきれいなとうめい 透明で、なか お腹がかたく 張りがあり、からだぜんたい 体全体にこうたく 光沢があります。下あごの先が「黄色」でまるまるんと 丸々太っているものがあぶら 脂ののった美味しいさんまです。



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！