

9月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ハムピラフ

さけ
鮭のムニエル レモンソース

はくさい
白菜スープ

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

バター：国産

飲用牛乳：コーシン乳業

ボンレスハム：埼玉

鮭：チリ

鶏肉：岩手

玉ねぎ：北海道

人参：北海道

ピーマン：群馬

レモン：アメリカ

パセリ：長野

にんにく：青森

白菜：群馬

粒コーン缶：国産

小松菜：茨城

〈ぱくぱくクイズ〉

さけ み いろ あかい
「鮭」の身はピンク色や赤色をしています。生物学上の
ぶんるい つぎ
分類は次のうちどれになるでしょうか？

あかみざかな
①赤身魚

しろみざかな
②白身魚

あおざかな
③青魚

こた
(答え) ②白身魚

さけ み あかい あかみざかな み せいぶつがくじょう ぶんるい
「鮭」の身は赤いので「赤身魚」に見えますが、生物学上の分類はタイやヒラメなどと同じ「白身魚」
になります。エサに含まれる「アスタキサンチン」という赤い色素が身に蓄積されるため、身が赤く見え
ます。



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！