

10月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ふかがわ
深川めし

に
ちゃんこ煮

だいがくいも
大学芋

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
さつまいも（紅あずま）：千葉
水あめ：アメリカ 黒ごま：多国籍
飲用牛乳：コーシン乳業
あさりむきみ：国産 油揚げ：清水豆腐店
鶏肉：宮崎 刻みのり：国産
生揚げ：清水豆腐店 赤みそ：国産
生姜：高知
ごぼう：群馬
人参：北海道
大根：青森
白菜：長野
干し椎茸：国産
長ねぎ：青森
小松菜：埼玉



きょう とうみん ひ
今日10/1は「都民の日」



きょう きゅうしよく
今日の給食は とうきょうと きょうとりょうり ふかがわ
東京都の郷土料理 「深川めし」とちゃんこ煮」です！

ふかがわ
深川めし あさりのむき身を煮てご飯の上にかけてのものや、あさり入りの炊き込みご飯のことを「深川めし」といいます。ふかがわ こうとうく ちめい むかし りょうしまち じだい
「深川」は江東区の地名です。昔、漁師町だった時代、あさがたくさん獲れたことから、あさをたくさん使ったご飯が「深川めし」と呼ばれるようになりました。

に
ちゃんこ煮 ちゃんこ鍋は、とうきょう すもうば や りきし しょくじ
東京の相撲部屋で、力士の食事として生まれたとされています。

〈ぱくぱくクイズ〉 ちゃんこ鍋の中に、縁起を担いで入れる食材は次のうちどれでしょうか？

①鶏肉

②豚肉

③牛肉



(こたえ) ①鶏肉

うし ぶた よんそくほこう にく つか て
牛や豚などの四足歩行の肉を使うことは「手をつく＝負ける」といったイメージがあり、縁起を担ぐために避けられていました。にわとり にほんあし て
鶏は「二本足＝手をつかない」ということで縁起が良いとされ、ちゃんこ鍋には鶏肉が多く使われます。

がつ しょくひん さくげんげっかん
10月は「食品ロス削減月間」です。きょう きゅうしよく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきます！