

10月 パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

てつぶん 鉄分たっぷりジャージャーめん

ツナとポテトのサラダ

シャインマスカット2こ ぎゅうにゅう 牛乳

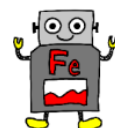


【主な食材の産地・取り扱い業者】

蒸し中華麺：宮原製麺 練りごま：多国籍
じゃがいも：北海道 赤みそ：国産
飲用牛乳：コーシン乳業
豚ひき肉：埼玉、群馬、茨城
豚レバーチップ：国産
大豆ミート：国産
ツナ油漬：タイ
にんにく：青森
生姜：高知
玉ねぎ：北海道
人参：北海道
たけのこ水煮：国産
にら：茨城
きゃべつ：群馬
きゅうり：埼玉
粒コーン缶：国産
シャインマスカット：長野

きょう 今日 鉄分強化献立

てつぶん 「鉄分たっぷりジャージャーめん」 です！



〈ぼくぼくクイズ〉

「ジャージャーめん」はどこの国の料理でしょうか？

- ① 中国 ② 韓国 ③ インド



こた (答え) ① 中国

ジャージャーめんは「中国」の家庭料理で、汁なしの麺料理です。豚ひき肉と細かく切った玉ねぎやタケノコなどの野菜を、豆板醤やテンメンジャンなどで味付けして肉みそを作ります。蒸し中華めんにたっぷりかけていただきます。

きょう 給食も残さずおいしくいただきます！