令和８年１１月２日（月）

11月 パクパクタイムズ



〈今日のメニュー〉

こぎつねごはん

菊花蒸し

みそ汁　　**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
もち米：ナナミ　　白ごま：多国籍
じゃがいも：北海道
飲用牛乳：コーシン乳業
鶏肉：宮崎　　油揚げ：清水豆腐店
鶏ひき肉：埼玉、群馬、茨城
生わかめ：国産　　絞り豆腐：清水豆腐店
白みそ・赤みそ：国産
人参：北海道
ごぼう：群馬
さやいんげん：鹿児島
玉葱：北海道
生姜：高知
粒コーン缶：国産
大根：青森
長ねぎ：青森
小松菜：埼玉

今日は「文化の日の行事食」です！

明日（11月3日）は「文化の日」です。文化の日は、「自由と平和を愛し、文化をすすめる」国民の祝日で、「菊薫る文化の日」と呼ばれることもあります。給食では「菊花蒸し」でお祝いします。「菊花蒸し」は、秋の花「菊」をイメージして作った料理で、カップに肉団子を入れ、コーンをかけて蒸し上げました。

〈ぱくぱくクイズ〉　「こぎつねごはん」は、“きつね”の好物と言われている「油揚げ」がたくさん入った混ぜごはんです。油揚げは、何から作られているでしょうか？

①大豆　　②小豆　　③いんげん豆



（答え）①大豆

油揚げは、「大豆」から作られた”豆腐”を薄く切って油で揚げたものです。「大豆」は豆腐や油揚げの他にも、みそやしょうゆ、きなこなどいろいろなものに姿を変えます。

今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！