令和８年１１月５日（木）

11月 パクパクタイムズ



〈今日のメニュー〉

野菜たっぷりタンメン

手作り肉まん

早生みかん　　牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

蒸し中華麺：宮原製麺　　強力粉：多国籍
白ごま：多国籍　　小麦粉：多国籍
飲用牛乳：コーシン乳業　　ラード：多国籍
鶏肉：宮崎
豆乳：多国籍
豚ひき肉：埼玉、群馬、茨城
にんにく：青森
生姜：高知
玉葱：北海道
人参：北海道
もやし：千葉
きゃべつ：群馬
長ねぎ：山形
チンゲンサイ：静岡
干し椎茸：国産
たけのこ水煮：国産
早生みかん：愛媛

〈ぱくぱくクイズ〉

肉まん（中華まんじゅう）は、中国の“饅頭（マントウ）”という蒸しパンが起源とされています。最初に考えた人は誰でしょうか？

①諸葛孔明　　②関羽　　③曹操

（答え）①諸葛孔明

肉まん（中華まんじゅう）は、中国の三国時代（２２０年頃）、蜀漢の宰相である“諸葛孔明”が作らせたことが始まりとされています。今日の肉まんは、給食室で皮から手作りして作りました！



今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！