

# 5月

# 給食室通信



## きょう 〈今日のメニュー〉

ちゅうか  
中華おこわ

たまご  
コーン卵スープ

れいとう                      ぎゅうにゅう  
冷凍みかん、牛乳



### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

- 米：ナナミ
- もち米：ナナミ
- 白ごま：多国籍
- 焼き豚：東新畜産
- くきわかめ：国産
- 鶏肉：青森県
- 豆腐：清水豆腐店
- たまご：栃木、埼玉
- 人参：徳島
- たけのこ水煮：国産
- 干しいたけ：国産
- 玉ねぎ：北海道
- クリームコーン缶：多国籍
- 小松菜：埼玉
- 生姜：高知
- 冷凍みかん：国産
- 牛乳：コーシン乳業



きょう  
今日は

少し早めの

## 「こどもの日の行事食」です。



こどもの日に食べる「ちまき」に似た「中華おこわ」を出します。

### 〈ぱくぱくクイズ〉

「おこわ」はどのような料理でしょうか？

- ① 冷たくて硬いもの
- ② もち米を蒸したもの
- ③ 食べるのがこわいもの



こた  
(答え) ②もち米を蒸したもの

もち米を蒸した料理のことを「おこわ」と言います。「おこわ」という名前は、「強飯（こわめし）」に、丁寧語の「お」をつけて短くしたのが由来とされています。昔はもち米が高級品だったため、お正月やお祝いの席で出されていました。

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しょう！