

5月

給食室通信



きょう 〈今日のメニュー〉

みそ
味噌ラーメン

ジャーマンポテト

おうとうかん
黄桃缶 (ハーフ)、
ぎゅうにゅう
牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

蒸し中華めん：宮原製麺 じゃがいも：鹿児島
 豚ひき肉：埼玉、群馬 大豆：国産
 豚ばら肉：茨城 ベーコン：東新畜産
 白みそ・赤みそ：国産
 テンメンジャン：多国籍
 にんにく：青森
 しょうが：高知
 玉ねぎ：佐賀
 人参：徳島
 きゃべつ：愛知
 もやし：栃木、福島
 にら：茨城
 粒コーン缶：タイ
 長ねぎ：茨城
 パセリ：千葉
 黄桃缶：国産
 牛乳：コーシン乳業

〈ぱくぱくクイズ〉 給食で人気の「味噌ラーメン」には、何種類の野菜が使われているでしょうか？

- ① 5種類 ② 7種類 ③ 9種類



こた
(答え) ③ 9種類

給食のラーメンはスープから手作りしています。今日の味噌ラーメンは、豚骨と鶏ガラ、香味野菜で長時間スープをとり、9種類の野菜（にんにく・しょうが・玉ねぎ・人参・きゃべつ・もやし・にら・コーン・長ねぎ）と豚肉を加え、赤みそ・白みそ・テンメンジャンなどの調味料で作った味噌だれを合わせて作りました。野菜のうまみたっぷりの味噌ラーメンです。

今日の給食も残さずおいしくいただきます！