

## 9月10日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ピリカラみそ汁
- ・冬瓜と豚肉のあんかけ煮
- ・ちょっと漬け



体をつくるもの	エネルギーになるもの	体の調子を整えるもの
牛乳	米 (宇佐市産)	もやし (中津市産)
豆腐 (宇佐市産)	油	チンゲンサイ (宇佐市産)
油揚げ	でんぷん	人参 (北海道産)
みそ (宇佐市産)	ごま	ねぎ (宇佐市産)
豚肉	砂糖	冬瓜 (宇佐市産)
さきいか		しょうが (長崎県産)
昆布		枝豆
		きゅうり (宇佐市産)

**ぱくぱくだよい**

「冬瓜」という野菜を知っていますか？

漢字では、冬の瓜と書きますが、夏が旬の野菜です。温度の低い暗い場所で保存しておけば、冬までもつことから冬瓜と言うようになったそうです。きれいな緑色をした、とても大きな実で、お店ではよく半分や1/4に切って売られていますが、大きなものだと10kgを越すものもあるそうです。旬の食材を味わってくださいね。