

9月11日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鶏のごまみそ煮
- ・切干大根ときゅうりのサラダ



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)	こんにやく
鶏肉	油	人参 (北海道産)
厚揚げ (宇佐市産)	じゃが芋 (北海道産)	ごぼう (宮崎県産)
みそ	ごま	たけのこ
ロースハム	砂糖	いんげん
		乾し椎茸 (宇佐市産)
		切干大根 (宮崎県産)
		きゅうり (宇佐市産)

ぱくぱくだよい

切干大根は、大根を干して乾燥させたものです。

干すことにより、水分が抜け甘みが増して、よりおいしくなります。栄養面では、生の大根と比べると、カルシウムや鉄分など、成長期のみなさんさんに必要な栄養がたくさんつまっています。

では、ここで問題です。切干大根の生産量日本一は何県でしょうか。

- ① 福岡県 ② 熊本県 ③ 宮崎県