

9月18日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・豚汁
- ・ししゃもフライ(2)
- ・ごま和え



| 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) | 玉ねぎ (北海道産) |
| 豚肉 | 油 | 人参 (北海道産) |
| みそ | 砂糖 | 大根 (宇佐市産) |
| ししゃもフライ | 里芋 (宮崎県産) | ごぼう (宮崎県産) |
| | ごま | ねぎ (宇佐市産) |
| | | ほうれん草 (熊本県産) |
| | | もやし (中津市産) |
| | | キャベツ (群馬県産) |

ぱくぱくだよい

ししゃもとしてお店で売られているのは、ほとんどが「カラフトししゃも」です。本物と比べると、ウロコや目や口が小さいという特徴があります。また、骨ごと食べられるため、しっかりとカルシウムをとることができます。

では、ここで問題です！ししゃもは、ある植物の葉っぱに形が似ていることから、漢字で「〇葉魚」と書きます。〇に入る植物は何でしょうか。①稲 ②松 ③柳