

## 9月25日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・八宝菜
- ・シューマイ カボスソースかけ
- ・ミニトマト(小1 中2)



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)	キャベツ (熊本県産)
豚肉	油	人参 (北海道産)
イカ (宇佐市産)	砂糖	玉ねぎ (北海道産)
かまぼこ		しょうが (長崎県産)
シューマイ		ねぎ (宇佐市産)
		ヤングコーン
		たけのこ
		かぼす (宇佐市産)
		ミニトマト (熊本県産)

### ぱくぱくだよい

ミニトマトには、たくさんの品種があり、色は赤や黄色、オレンジ、形も丸だけでなく、卵型やイチゴ型などいろいろあります。トマトの名前は、古代メキシコ語で「ふくらむ果実」という意味の「トマトル」からきているそうです。じゃがいもなどと同じように。16世紀にスペイン人たちが南アメリカからヨーロッパに持ち帰ったそうです。しっかり食べてくださいね。