

10月4日 の給食メニュー

- ・すくなめごはん
- ・牛乳
- ・肉うどん
- ・たくあん和え
- ・黒糖豆ツツ



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)	人参 (北海道産)
かまぼこ	うどん	ねぎ (竹田市産)
豚肉	油	ほうれん草 (熊本県産)
かつお節	砂糖	たくあん漬け
大豆	カシューナッツ	

ぱくぱくだより

【黒糖豆ツツ】

黒糖とは、黒いお砂糖のことです。サトウキビという植物から汁をしぼり取り煮詰めたものです。白砂糖も同じサトウキビから作られますが、黒砂糖には、白砂糖から取り除かれている「糖蜜」がそのまま入っており、ミネラルなどの栄養も豊富です。

では、ここで問題です。サトウキビの収穫量が日本一なのは何県でしょうか。

- ① 沖縄県
- ② 鹿児島県
- ③ 長崎県