

## 10月18日 の給食メニュー

- ・すくなめごはん
- ・牛乳
- ・ちゃんぽん
- ・麺(別缶)
- ・ぎょうざのカボスソース



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)
豚肉	チャンポン麺	きゃべつ (宇佐市産)
イカ (宇佐市産)	油	玉ねぎ (宇佐市産)
かまぼこ	砂糖	人参 (北海道産)
ぎょうざ		かぼす果汁 (宇佐市産)
		ねぎ (宇佐市産)

### ぽくぽくだよい

ちゃんぽんは、昔、日本が鎖国時代に関わりの深かった中国の影響を受けて作られた、長崎が発祥の料理です。その名前の由来はいくつあります。①中国、福建省の方言で簡単なおはんの意味のシャンポンがなまったもの。②ポルトガル語の混ぜるという意味のチャンポンからきているなど。ちゃんぽんには、野菜などの具もたくさん。今日は麺のほかに9種類入っています。数えてみてね。