

## 11月1日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・けんちん汁
- ・チキンチキンごぼう
- ・かぼすきゅうり



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)
豆腐	里芋 (宇佐市産)	大根 (熊本県産)
油揚げ	砂糖	ねぎ (宇佐市産)
鶏肉	でんぷん	白菜 (長野県産)
	油	乾し椎茸 (宇佐市産)
	ごま	ごぼう (青森県産)
		枝豆
		きゅうり (宇佐市産)
		かぼす果汁 (宇佐市産)



ぱくぱくだよい

【かぼすきゅうり】

かぼすといえば、大分県の特産品です。昔から竹田や臼杵地域の民家の庭先に薬用として栽培されていました。臼杵市に残る言い伝えによると、江戸時代に宗源という医師が京都から持ち帰った苗木を植えたのがはじまりとされています。大分県では、かぼすの消費量も多く、和え物の味付けや焼き魚にかけたり、みそ汁に入れたり、いろいろな料理に登場しますよ。