

## 11月26日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・マーボー豆腐
- ・小松菜ともやしのナムル



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)
豆腐 (宇佐市産)	油	人参 (熊本県産)
豚肉 (大分県産)	砂糖	ねぎ (宇佐市産)
みそ (宇佐市産)	ごま	生姜 (長崎県産)
		にら (大分県産)
		もやし (中津市産)
		乾し椎茸 (宇佐市産)
		小松菜 (熊本県産)



今月もおいしい給食をお届けします!

**ぱくぱくだより**

**【小松菜ともやしのナムル】**

今日は、冬が旬の野菜「小松菜」を使ったナムルです。栄養がたくさんつまった野菜で、カルシウムの量は、なんと！あのほうれん草よりも多く含まれています。

では、ここで小松菜クイズです。小松菜の名前の由来は次のうちどれでしょう？

- ①小松さんが最初に栽培をはじめたから
- ②小松川という川の近くでたくさん採れたから
- ③葉っぱの形が松に似たものがあるから



クイズの答え:②