

## 3月18日 の給食メニュー

- ・すくなめごはん
- ・牛乳
- ・カレーうどん
- ・チンゲン菜のソテー



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 (大分県産)	米 (宇佐市産)	玉ねぎ (北海道産)
豚肉	うどん	人参 (宇佐市産)
かまぼこ	油	ほうれん草 (熊本県産)
ベーコン		チンゲン菜 (佐賀県産)
		コーン



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよ!

【カレーうどん】

カレーうどんが登場したのは、1904年（明治37年）ごろと言われています。はじめてお店で出したのは、東京・早稲田の老舗のおそば屋さんで、洋風のカレーと和食のうどんを一緒にした新しいメニューは、登場すると、すぐに当時の大学生たちの間で人気になったそうです。食べるときに、勢いよくすすると、カレーがはねて服を汚してしまうので、気を付けて食べてください。

