

## 5月10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(2)かぼすソース



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 (大分県産)	米 (宇佐市産)	もやし (大分県産)
豚肉	ちゃんぽん	キャベツ (熊本県産)
イカ	油	玉ねぎ (長崎県産)
ぎょうざ	砂糖	人参 (長崎県産)
		ねぎ (宇佐市産)
		かぼす果汁 (安心院産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよい

【ぎょうざ】

ぎょうざは、三日月のような形をしているものが多いですね。これは、中国で使われていたお金が半円型だったことが由来しています。お正月などに食べる料理として昔から食べられていたので、福を呼び込む縁起のよい形で作られていました。

では、問題です。日本でぎょうざが有名な市は、栃木県宇都宮市ともうひとつはどこでしょうか。

- ①静岡県浜松市 ②香川県高松市 ③宮城県仙台市