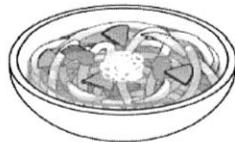


12月14日(金)

うどん



うどんは、全国各地にありますが、香川県の「さぬきうどん」、秋田県の「稲庭うどん」などがよく知られています。特に香川県のさぬきうどんが有名で、コシの強さやもっちりとしたねばりと弾力が特徴です。全国で一番うどんが消費されているのが香川県です。



きょうのこんだて

カレーうどん
はくさいのおひたし
みかん
ライムパン
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) うどん、サラダあぶらさとう、ライムパン
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにく、うすあげ、だしこんぶけすりぶし、ぎゅうにゅう
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、にんじん、あおねぎ はくさい、みかん

クイズ10

みかんやはっさくなどのなかまを「かんきつ類」といいます。
給食に登場しないかんきつ類はどれでしょうか。

- ① 清見オレンジ ② 温州みかん ③ タンカン

一口メモ

○ 今日は「カレーうどん」です。

関西でうどんといえば、香川県の「さぬき

うどん」がよく知られています。さぬきうどんは、コシの強さやもっちりとしたねばりと

だん力が特徴です。香川県は、瀬戸内海に面していて、気候も温だんで小麦を作っています。

香川県の人は、「生うどん・そば」「乾うどん・そば」を全国で一番たくさん買って

いるという国の調査がでています。

香川県のさぬきうどんのほかにも、秋田県の「いなにわうどん」も有名です。

今日の給食のうどんも「さぬきうどん」を使っています。

うどんをかためにゆでて、水でさらしてから使いました。

○ 今日のデザートには、みかんがついています。

これから寒くなってかぜにかかるないようにする

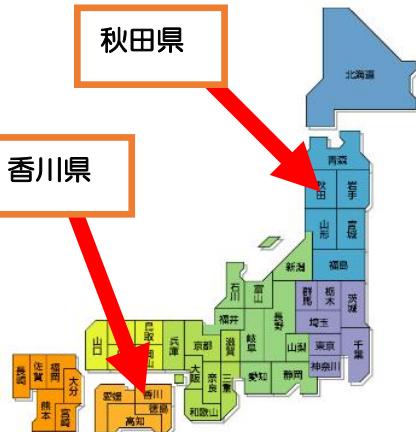
ためにも、みかんはおすすめです。かぜひきを

ふせぐためにも効果のあるビタミンCが入っています。



秋田県

香川県



青ねぎ	徳島県	にんじん	長崎県	長崎県	みかん	熊本県
たまねぎ	北海道	はくさい	徳島県	大分県	うすあげ	アメリカ

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③