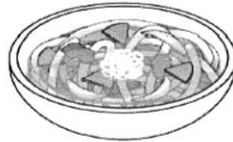


12月14日(金)



うどんは、全国各地にあります。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  
ライむぎパン  
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、ライむぎパン
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 けずりぶし、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、コシの強さやもちりとしたねばりと弾力が特ちょうです。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した。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。

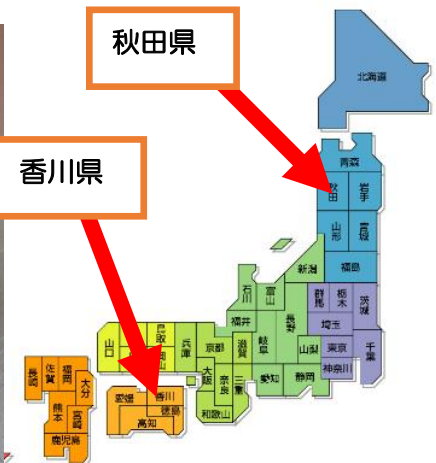
香川県のさぬきうどんのほかにも、秋田県の「いなにわうどん」も有名です。

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ら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。



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