

# 給食室からのお手紙



れいとうみかん



【ひやしちゅうか】

- ・たれ(おたまはんぶんくらい)
- ・たまご・やさい・ハム
- ・ちゅうかめん

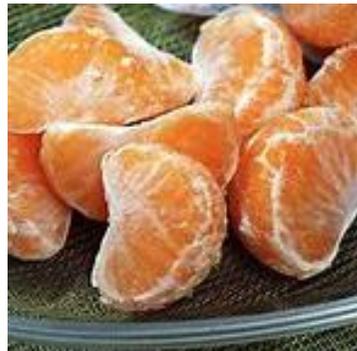
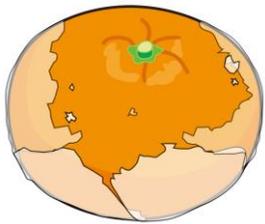
はるまき



れいとうミカンは  
ひとふさずつ  
バラバラにすると  
とけやすいですよ!



でづくり!



## 【夏の定番デザート: 冷凍みかん】

冷凍みかんは、今から約70年前、小田原  
駅という駅の売店で販売されたのが始まり  
です。冬が旬のみかんを一年中味わっても  
らいたいという思いから誕生したそうです。  
そこから全国に広まり、給食でも夏の定番  
デザートになりました。

冷たいものが苦手な人は、「いただきます  
す」をした後にみかんを一房ずつバラバラ  
にしておくと、氷が溶けて食べやすくなりま  
す。

