

6がつは  
しょくいけっかん

## きゅうしょくしつ 給食室からのお手紙

れいとうみかん

ポテト  
サラダ

てづくりオニオン  
ベーコンパン

たらの  
トマトシチュー



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!



てづく  
手作りパンの動画<sup>どうが</sup>を載<sup>の</sup>せたのでぜひ見<sup>み</sup>てください。

## なつ ていばん 夏の定番デザート

## れいとう 冷凍みかん

れいとう  
冷凍みかんは、<sup>いま</sup>今から約<sup>やく</sup>70年前、<sup>ねんまえ</sup>小田原  
<sup>えき</sup>駅という駅の売店<sup>はんばい</sup>で販売されたのが始まり  
です。ふゆ冬が旬<sup>しゅん</sup>のみかんを一年中<sup>いちねんじゅうあじ</sup>味わってもら  
いたいいたいという思いから誕生<sup>たんじょう</sup>したそうです。そこ  
から<sup>ぜんこく</sup>全国に広まり、<sup>ひろ</sup>給食<sup>きゅうしょく</sup>でも夏<sup>なつ</sup>の定番デ  
ザートになりました。

<sup>つめ</sup>冷たいものが<sup>にがて</sup>苦手な人は、<sup>ひと</sup>「いただきます」  
をした後<sup>あと</sup>にみかんを<sup>ひとふさ</sup>一房ずつバラバラにし  
ておくと、<sup>こおり</sup>氷が溶けて<sup>と</sup>食べやすくなります。

きょういん きゅうしょく  
Teams 教員\*給食\*ファイル\*手作りパン

