

2月 4日 (火) 今日の盛り付け

大皿：煮豚チャーハン
レバーの
みそオイスターソース

大碗：中華たまごスープ

小碗：春雨のサラダ

トレイ：牛乳
いよかん



【ひとくちメモ】 今日の給食は中華料理です。

伊予柑 (いよかん)

いよかんは明治時代から栽培されている歴史の古い果物です。その名前から愛媛県伊予市で発見されたものと思われがちですが、じつはまったく違う場所で発見され、愛媛県の特産品にまでなったという面白い経歴を持っています。

「伊予柑」という名前は、伊予の国（愛媛県）で栽培が盛んであったためつけられた名前です。もともと伊予柑は山口県で発見された「穴戸蜜柑」と呼ばれるものでした。その後、愛媛県で栽培されるようになり「伊予蜜柑」と呼ばれましたが、愛媛県産の温州みかんと混同を避けるため、昭和5年に「伊予柑」と正式に名づけられました。

伊予柑は、糖度とクエン酸度の高い「高糖高酸」が特徴の柑橘類です。クエン酸度が高いため、収穫後しばらく貯蔵庫で熟成させて酸を抜き、甘味と酸味のバランスを整えます。また、においが格段によいのも伊予柑の特徴の一つです。その甘酸っぱい香りにはリラックス効果があるとされ、アロマオイルなどにも使われています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

