

3月 4日 (火) 今日の盛り付け

大皿：シーフードピラフ
レバーと大豆の
マリアナソース

大碗：かぶのスープ

小碗：ポテトとブロッコリーの
セサミサラダ

トレイ：牛乳
デコポン



【ひとくちメモ】 今日の給食は洋食です。 デコポン

【デコポン】という名前は商標登録された商品の名前です。本来の柑橘の名前は不知火(しらぬい)といいます。不知火の名前の由来は、生産の始まった熊本県^{くまもとけん}不知火町^{しらぬいちょう}からとったそうです。ほとんどの柑橘は「他の柑橘の交配」からできます。つまり親になる柑橘^{かんきつ}が存在します。不知火の場合清見オレンジ×**ぽんかん**からできています。

デコポンは、不知火の中でも一定の糖度と基準をクリアした、JAで出荷されたもののみに使える名前です。デコポンは覚えやすく言いやすい、見た目通りのキャッチーな名前で全国に広まりました。味はほどよい酸味^{さんみ}があり濃厚な味わい^{のうこう}があります。果肉はやわらかくジューシーで、ぽんかん^{かにく}に似た香りを持ちます。果実の重さは200~280gくらいです。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

