4月　　23日（水）今日の盛り付け

大皿：
マスのアーモンドフライ
春キャベツと小松菜の
甘酢和え

大碗：ごはん

小碗：じゃがいもの
みそ汁

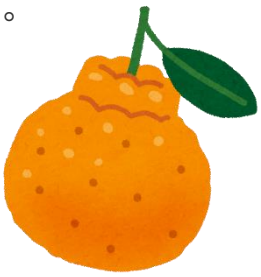
トレイ：牛乳
デコポン

【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

デコポン

　デコポンは、種がほとんどなく、手で剥いて袋ごと食べられます。また糖度が高く、バランスの良い甘味と酸味が魅力です。へたの部分がふくらんで飛び出ているのも愛嬌ある特徴の一つです。

　デコポンという名前は、ポンカンの改良種であることと、へた部分にでっぱりがあることから、名付けられました。熊本県不知火地方で栽培されたことから、「不知火（しらぬい）」とも呼ばれています。一定基準（糖度13度以上）をクリアしないと、デコポンの名を使用できないという決まりがあるため、見た目はデコポンなのに、「不知火みかん」として販売されることがあります。

　日本で生まれ、人気の高いデコポンですが、「スモー（SUMO）」として、アメリカでも栽培、販売されています。何故「スモー」（相撲）か、不思議に感じますが、この名前も見た目から名付けられました。へた部分のでっぱりが、相撲力士の髷に似ていることからネーミングされたと言われています。現在、カリフォルニアで栽培されたものが、アメリカで売られています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪