

2月 12日 (木) 今日の盛り付け

大皿：ハニーレモン

トースト

野菜チップス

大碗：ポトフ

小碗：人参とキャベツの

フレンチサラダ

トレイ：牛乳

バナナ



【ひとくちメモ】今日の給食は洋食です。 八丈フルーツレモン



八丈フルーツレモンは、八丈島で生産されているレモンの品種で東京都の特産品でもあります。一般的なレモンよりも大きく、果皮の苦味が少ないため皮ごと食べられることが特徴です。この特徴はレモンを木の上で完熟させてから栽培する手法が取り入れられることで実現しました。レモンの果皮には「リモノイド」という苦味成分があります。リモノイドは果実が成熟するにつれて少なくなるため、完熟させた八丈フルーツレモンは苦みの少ないレモンになります。

戦前の1940年に、菊池雄二さんがテニアン島よりレモンの苗を八丈島に持ち帰り、八丈島の農家によって島全体にレモン栽培が広がったのが八丈フルーツレモンの始まりです。その後、菊池さんの次女が小笠原諸島に嫁いでいく際、レモンの苗も諸島へ渡り小笠原諸島でもレモン栽培がされるようになりました。そして東京島しょ農林水産総合センターが木の上で完熟させる作型を研究し、今日では「完熟したレモンは皮もおいしい」と評判が広まりブランド化しています。

「八丈フルーツレモン」は一般公募で決まった愛称です。レモンの品種名は最初に導入した菊池さんにちなんで「菊池レモン」という名前があります。

今日のハニーレモントーストに輪切りの八丈フルーツレモンを乗せました。皮も食べられるので味わって食べましょう。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

