

5月 21日 (木) 今日の盛り付け

大皿：鶏肉のさざれ焼き
小松菜ときゅうりの
辛子和え

大碗：五穀ご飯

小碗：豚汁


トレイ：牛乳
河内晩柑



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

河内晩柑（かわちばんかん）

かわちばんかん たいしょうじだい くまもとけんかわちまち じゅうたく かんきつ きげん
河内晩柑は、大正時代に熊本県河内町の住宅の庭で発見された柑橘です。起源
は明らかになっていませんが、ぶんたん とくちょう つ
す。別名が多くあり、「美生柑」や「宇和ゴールド」、「ジューシーフルーツ」や「ジ
ューシーオレンジ」などいろいろな呼び名で流通しています。かわちばんかん
前の由来は、くまもとけんかわちちょう じゅく おくて
た。

かわちばんかん しゅん かお かじゅう
河内晩柑の旬は3月から6月ごろまでです。さわやかな香りと果汁が多めの
あまず とくちょう かんきつ かひ ふうみ
甘酸っぱい味が特徴の柑橘で、果皮が厚く、風味や見た目がグレープフルーツに
に わせい よ
似ていることから和製グレープフルーツとも呼ばれます。グレープフルーツのよ
うな  苦みはなく、さんみ かんきつ
酸味も強くないので食べやすい柑橘です。

今日の給食も残さず食べましょう(^~♪