

9月 25日（金）今日の盛り付け

大皿：ツナオニオン
ロールパン

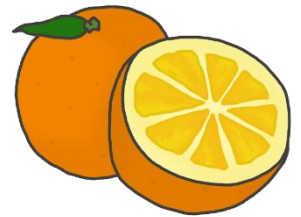
大碗：ABC クリームスープ

小碗：豚肉とキャベツの
サラダ

トレイ：牛乳
オレンジ



【ひとくちメモ】今日の給食は洋食です。



バレンシアオレンジ

バレンシアはスペイン東部の地中海に面した地方の名前ですが、バレンシアオレンジはアメリカのカリフォルニアで生まれたスイートオレンジのひとつです。何故バレンシアという名前が付いたのでしょうか。

カリフォルニアでオレンジの栽培に成功したスペイン人が、母国であるバレンシアでなっているオレンジに似ていることからバレンシアオレンジと名付けたことに由来します。現在もバレンシアオレンジはバレンシアでは栽培されておらず、栽培地域はカリフォルニアとフロリダが中心です。バレンシアオレンジは日本でもよく見かけ、通年で手に入れることができます。ちなみに夏に流通しているのがアメリカ産で、冬に流通しているのがオーストラリア産です。まだ数は少ないですが、国産のバレンシアオレンジは7～8月頃に手に入れることができます。味は酸味が強く、さっぱりしています。果肉も締まりがありジューシーで、房が取りやすいです。加熱しても味が変わることが少ないため、ジュースや加工食品で使われることも多いです。

今日は松五ベーカリーの日です。手作りパンを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(^^♪