

6月 25日 (火) 今日の盛り付け

大皿：肉じゃがコロッケ
ツナと糸寒天の和え物
さくらんぼ1粒

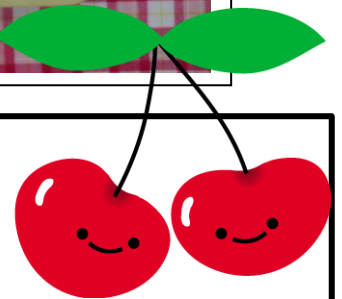
大碗：ご飯
のりごまふりかけ

小碗：豆腐と水菜のみそ汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。



さくらんぼ

さくらんぼとは、商品化されたものの通称とされています。もともと桜の実を指す「^{さくら}ん^ぼ坊」からきたといわれています。

正式な名前は「^{おうとう}桜桃」で、^{がくしゅつぶんや}学術分野では「^{おうとう}桜桃」は木そのものや、木になっている実のことを呼び、「さくらんぼ」とは呼びません。「さくらんぼ」とは^{しゅうかく}収穫された果実が商品化されたもの、また「チェリー」は加工品や輸入品の呼称に多く用いられます。

6月の第3日曜日を^{やまがたけんけいざいれん}山形県経済連では「さくらんぼの日」に^{せいいてい}制定しています。さくらんぼ狩りの^{さいせいき}最盛期であることから、さくらんぼの産地である^{やまがたけん}山形県^{さがえし}寒河江市が1990(平成2)年に制定しました。

さくらんぼの生産地としては山形県が全国の^{しゅうかくりょう}収穫量の7割を占めています。中でも^{やまがたけんひがしねし}山形県東根市は生産量日本一を^{ほこ}誇ります。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪