

# 6月 25日 (火) 今日の盛り付け

大皿：肉じゃがコロッセ  
ツナと糸寒天の和え物  
さくらんぼ1粒

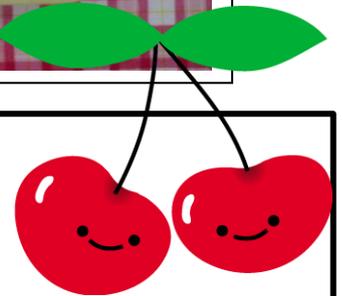
大碗：ご飯  
のりごまふりかけ

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「<sup>さくら</sup>ん<sup>ぼ</sup>坊」からきたといわれています。

正式な名前は「<sup>おうとう</sup>桜桃」で、<sup>がくしゅつぶんや</sup>学術分野では「<sup>おうとう</sup>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<sup>しゅうかく</sup>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<sup>やまがたけんけいざいれん</sup>を山形県経済連では「さくらんぼの日」に<sup>せいいてい</sup>制定しています。さくらんぼ狩りの<sup>さいせいき</sup>最盛期であることから、さくらんぼの産地である<sup>やまがたけん</sup>山形県<sup>さがえし</sup>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<sup>しゅうかくりょう</sup>収穫量の7割を占めています。中でも<sup>やまがたけんひがしねし</sup>山形県東根市は生産量日本一を<sup>ほこ</sup>誇ります。

今日の給食も残さず食べましょう(^\_^)