

今日の給食

5月9日 水曜日

つけ麺（みそ味） ジャンボ餃子
甘夏みかん 牛乳

甘夏みかんは、3月頃から始まりまさに今が旬です。甘酸っぱさとほろ苦さが特徴で、果肉のツブツブ（砂じょう）は堅めです。ビタミンC・クエン酸やビタミンB1もたっぷり摂れるので、疲労回復に効果的です。

甘夏の枝変わりりで、従来の甘夏よりも糖度が高い新甘夏もあります。産地によって名称が異なり、『サンフルーツ』、『ニューセブン』、『田の浦オレンジ』があります。

また、果肉だけでなく皮を使った手作りマーマレードも香りがよくおすすめです。

果物は季節を感じられる身近な食材だと思います。スーパーなどでも旬の果物を探してみてください！！



石鹸でしっかり手を洗いましたか？
エプロン・三角巾・マスクをきちんと身につけていますか？
みんなの給食です!! スムーズな配膳ができるように、

みんなで協力して準備しましょう!!

◎今月の給食目標◎

「衛生面に気をつけて食事をしよう」