

4月 給食室通信



きょう
〈今日のメニュー〉
スパゲッティミートソース
 はる
春キャベツとコーンのサラダ
 ぎゅうにゅう
カラマンダリン、牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

スパゲッティ：コロノマカロニー
 豚肉：埼玉、群馬、茨城
 大豆ミート：NDC
 粉チーズ：多国籍
 玉葱：北海道
 人参：徳島
 にんにく：青森
 しょうが：高知
 セロリー：静岡
 マッシュルーム水煮：国産
 ボイルトマト缶：イタリア
 キャベツ：愛知
 粒コーン缶：タイ
 カラマンダリン：愛媛
 牛乳：コーシン乳業

〈ぼくぼくクイズ〉 「カラマンダリン」の特徴は、次のうちどちらでしょうか？

木に成っている期間が ①短い ②長い



こた (答え) ②長い

「春みかん」とも呼ばれている「カラマンダリン」は、春に旬を迎える果物です。温州みかんとキングマンダリンとの交配で誕生しました。数ある柑橘類の中でも最も木に成っている期間の長い品種で、果汁たっぷりで濃厚な甘さを味わうことができます。

今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！