

# 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。

きょう きゅうしょく のご  
**今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！**