

らんちたいむ

5月22日

小学校給食

給食きゅうしょくではいろいろなみかんをしょうかい紹介していますが、きょうはちょっとめずらしい「カラー」という品種ひんしゅです。みなさんが普通ふつう「みかん」と呼よんでいうんしゅうる温州みかんとマンダリンまんだりんの交配こうはいです。ミカンみかんのように皮かわがむきやすく果汁かじゅうもたっぷりあまで甘さいこうさは最高！おいしいですよ。



さて、お次つぎはたけのこかんづめ。缶詰ねんじゅうでまわで1年中出回っているたけのこですが、この時期じきは採れたてとのフレッシュな味あじが楽しめたのます。たけのこはものすごく成長せいちょうが早はやく、芽めでが出てから10日とうかもたつと「竹」たけになってしまいます。すごいスピードすびーどで成長せいちょうするなんて、まるでみなさんのようですね。

たけのこはゆでてから食べますね。ところが、残念ざんねんながら先生せんせいはまだ食たべたことがないのですが、じつは採りたてとの新鮮しんせんなものは、アクも少あくなくやわらかいので、生なまのまま「お刺身さしみ」にして食たべられるそうです。食たべたことありますか？

かつお節ぶしを入れる煮物にもの
を土佐煮とさにといいます

ちゅうかどんぶり

ぎゅうにゅう

たけのことさんさいのとさに

かりこりきゅうり カラー