



1月

お楽しみ給食

愛媛県



【ゆるキャラ】みきゃん



えひめタルト



カツオ

<メニュー>

- ・ひじきごはん
- ・鶏肉のゆず風味焼き
- ・かぶのゆかり和え
- ・こくしょう
- ・みかんゼリー

<おやつ>

- ・みかんクッキー



お楽しみ給食第10回目は、「愛媛県」でした！

愛媛県は、段畑によるかんきつ栽培が盛んで、「かんきつ王国」と言われています。温暖で晴れの日が多く、畑の土も水はけがよく栄養分を多く含んでいることから、おいしいみかんやゆずを作る良い環境に恵まれています。給食ではそんな、ゆずを使った鶏肉のゆず風味焼き、デザートにはみかんゼリー、おやつにもみかんを混ぜ込んだクッキーが登場し愛媛県の名物である柑橘類が楽しめるメニューになりました。

また、かぶは愛媛県の民謡や俳句にでてくるほど昔から愛媛県の人々に愛されている伝統野菜です。「緋のかぶら」というかぶが栽培されており、そのかぶを「だいたい酢」という柑橘系の酢に漬けると、かぶに含まれるアントシアニン色素が赤色に発色します。愛媛県では、きれいな赤色になると縁起が良いとされており、家庭や学校給食等で食べられているそうです。園では子ども達が食べやすいようにゆかりを使い、緋のかぶら漬けを再現しました。