

食育ニュース

7月8日(水)

皿なし

もも
ミルクゼリー桃ソース

牛乳

深皿

ごもく
五目あんかけ焼きそば

副菜皿

ちゅうかふうやさいづ
中華風野菜漬け

特別栽培農産物のさくらんぼ! 「^{さとうにしき}佐藤錦」

旬



今日のゼリーには、この季節限定の高級さくらんぼ「佐藤錦」が飾られています。さくらんぼの名産地は、**山形県**です。一年のうち、**6月~7月上旬**の短い期間にしか出回りません。

しかし、**雨がかけると実が割れてしまうほど繊細**で、**育てるのがとても大変**です。そのため、さくらんぼの木にはビニールやネットが張られ、手塩にかけて育てられます。桐の箱に入った宝石のような高価なさくらんぼも存在しますが、**それだけ希少**ということなのですね。**今だけの旬の味覚**を味わいましょう。

給食室の様子



ももをピューレにしてソースを作り、ミルクゼリーに流しました。ちなみに、**桃も7~8月上旬が旬**です♪

今日は特別に果物屋さんがサービスをしてくださり、ひとり2粒のトッピングとなりました。