

飯椀

セミノール

ぎゅうにゅう
牛乳

ドレッシングを
まぜましょう。

深皿

ハヤシライス

副菜皿

ポテトのハニーサラダ

3~4月が旬の「セミノール」🍊



セミノールとはダンカングレープフルーツとダンシー
タンジェリン^{かんきつ}を掛け合わせた柑橘です。

主な産地は和歌山県、大分県、三重県などの気候が暖かい地域で、条件の悪い畑で育てると酸味が強く食べられません。産地によって「サンクワイ
ーン」や「^{べにこなつ}紅小夏」といった名前が付けられています。セミノールの収穫
時期は難しく、早すぎると酸っぱく、遅いと実が傷んでしまうそうです。

収穫時期は3月下旬~4月下旬で温州みかんと比べて遅いのが特徴です。

給食室の様子



鮮やかな濃いオレンジ色をしたセミノール（紅小夏）。ジューシーな甘さが特徴です。

今日も30キロの玉ねぎを40分以上かけてじっくり炒め、手作りルーを加えてハヤシライスを作りました。食数が多いので、2つの釜を使って同時進行で調理をしてくださいました。

