

食育ニュース

10月7日(木)

チーズ入りハムサラダ

ドレッシングを
まぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

さけ
鮭のムニエル

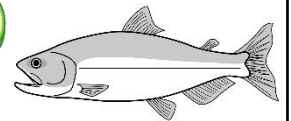
副菜皿

はん
ご飯

飯碗

たまごスープ

秋鮭に国産レモンを添えていただこう!



レモンには国産と輸入物がありますが、中でも**国産レモン**の旬は**10~3月**です。10~12月に収穫されたものは皮が緑色で、12~3月の時期には黄色く色づいたレモンが収穫されます。**10~12月に出回っているものは、果汁が多く爽やかな香りを放つのが特徴とされています。**

今日は旬の「**秋鮭**」を**フランス料理のムニエル**に仕上げ、**愛媛県産のレモン**を添えました。鮭のうま味とレモンのさわやかな酸味を楽しみましょう。



給食室の様子

新鮮な国産レモンを、スライスしました。



ハムは下蒸しして、きちんと温度を計測し、衛生管理を徹底しています。

