

# 稲中ランチタイム通信

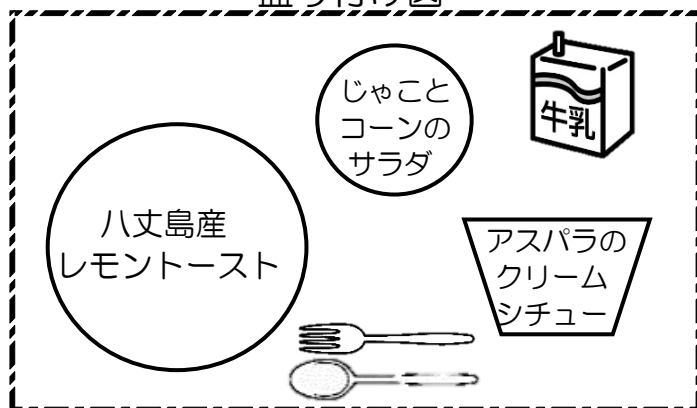
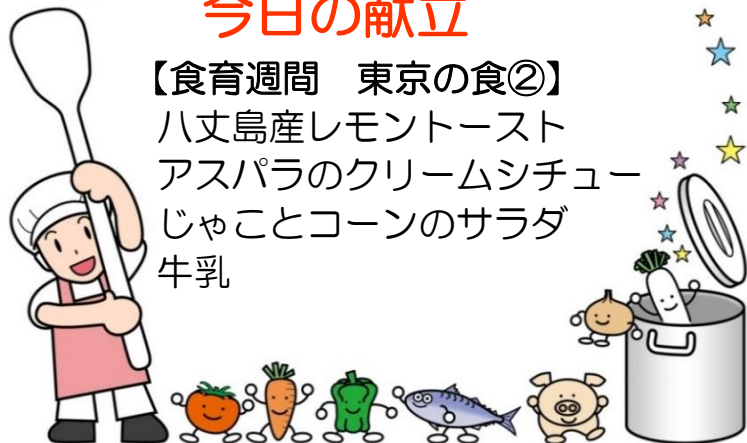
6月18日(火)

盛り付け図

## 今日の献立

【食育週間 東京の食②】

八丈島産レモントースト  
アスパラのクリームシチュー  
じゃことコーンのサラダ  
牛乳



## 『東京の食② 八丈島フルーツレモン』について

今日の<sup>きょう</sup>地産地消<sup>ちさんちしょうしょくざい</sup>食材は、八丈島で栽培されているフルーツレモンです。  
八丈島<sup>はちじょうじま</sup>フルーツレモンは、一般に出回るレモンの約3倍ほどの大きさで、  
酸味<sup>さんみ</sup>や苦味<sup>にがみ</sup>が少なく、ほんのりと甘みを感じるほどです。

今日は、八丈島フルーツレモンの絞<sup>しぼ</sup>り汁<sup>じゅう</sup>とはちみつを合わせ、食パンにぬり、レモントーストにしました。

爽<sup>さわ</sup>やかなレモンの香りを感じながら食べてみてください。

## 先生からの食育コメント

八丈島がある伊豆諸島<sup>いずしょとう</sup>は、大小100あまりの島々<sup>しまじま</sup>からできています。  
その中で人が暮らしている島は9つあります。温暖な気候<sup>おんだん きこう</sup>を生かし、漁業<sup>ぎょぎょう</sup>や農業が営<sup>いとな</sup>まれています。