

稲中ランチタイム通信

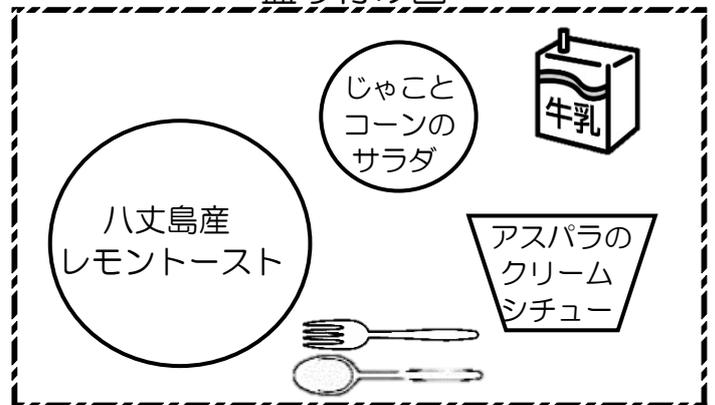
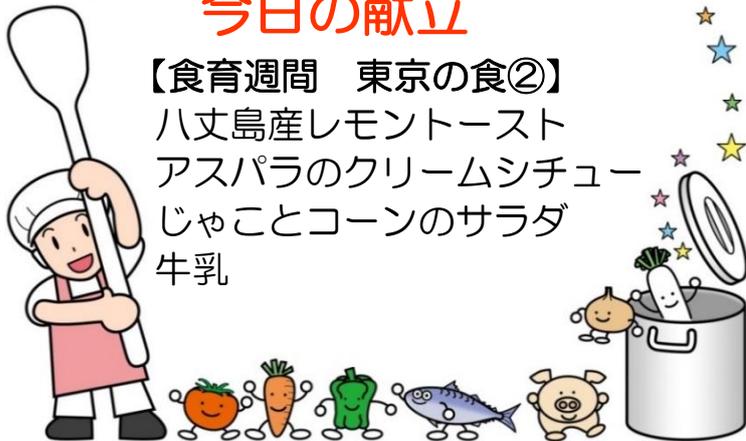
6月18日(火)

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^{きょう}地産地消^{ちさんちしょうしょくざい}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^{はちじょうじま}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^{さんみ}や苦味^{にがみ}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^{しぼ}り汁^{じゅう}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^{さわ}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^{いずしょとう}は、大小100あまりの島々^{しまじま}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^{おんだんきこう}を生かし、漁業^{ぎょぎょう}や農業が営^{いとな}まれています。