

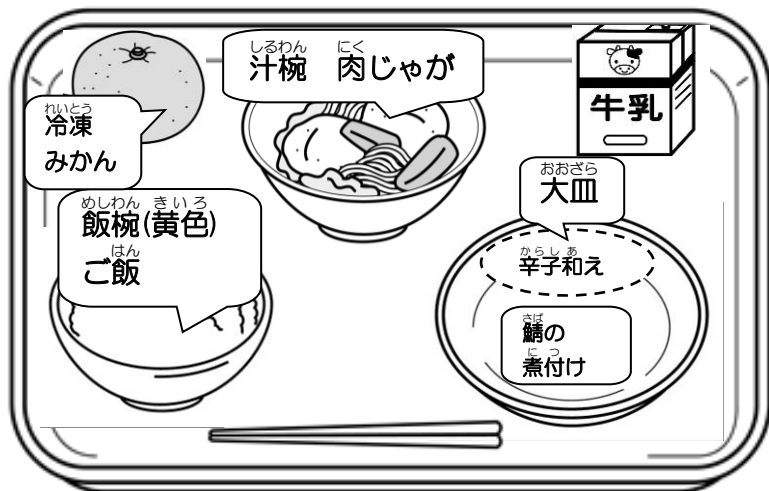


きゅうしょくニュース

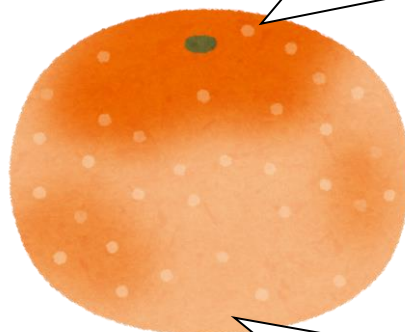


れいわ ねん がつ にちすいようび
令和7年7月16日水曜日

れいとう まめちしき 冷凍みかんの豆知識



わかやまけんさん 和歌山県産のみかんを冷凍したものです。



ただ凍らせるのではなく、皮の周りに氷の膜を作ってから凍らせることで、おいしい冷凍みかんが作れるそうです。

れいとう 冷凍みかんといえば、夏の 給 食 の定番ですね！今から70年前、
かながわけん 神奈川県にある小田原駅のキヨスクで、「みかんを夏でも食べてもら
えるように」と、売り出されたのが始まりだそうです。

さて、ここで実験。 給 食 の食べ始めに、冷凍みかんを半分にし
て、半分はそのまま、半分はバラバラにして溶かしておきます。
あじ しょうかん ちが 味や食感に違いは出るでしょうか…！？



そのまま食べたものと、バラバラにして溶かしたものの、あなたは
どっちが好きですか？ぜひ、ロイロノートで教えてください。

☆今日の 給 食 に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ ぎゅうにゅう じゃが芋 いも しょうが ながねぎ ふなばしさん ことまつな
米 牛乳 ジャガ芋 生姜 長葱 船橋市産→小松菜



先生方へロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしょくニュースや献立写真等が入っています。