

# 給食紹介

令和 6年 6月 6日(木)

麦ごはん 牛乳  
きのこストロガノフ  
海藻サラダ メロン

カレーのごはんにきのこストロガノフをかけて食べてくださいね。今日は、メロンもつきました。地元の八百屋さんで美味しいメロンを届けてくださいました。♥感謝♥



6月4日～10日は  
歯と口の健康週間

## メロン



メロンの原産地は、東アフリカやインドなどの諸説あり、紀元前の中国の文献にも登場しています。日本でも弥生時代の遺跡から種が出土するなど古くからなじみのある果物のようにです。弥生時代にも食べていたなんて歴史を感じますね。メロンの品種は多く、日本に古くから栽培されてきた東洋系メロンと、ヨーロッパで改良されてきたアールスメロンなど西洋系メロンに区分されるようです。両方を交配してできた品種もあります。

果肉が緑色のメロンが一般的ですが、果肉が黄色や白いメロンもあり、見た目にも様々なメロンがあります。今日のメロンは“アンデスメロン”という品種で、茨城県で栽培されました。アンデスメロンの由来は、おいしく失敗がない。安心して食べられる。ということから、“あんしんですメロン” → “アンデスメロン”

八百屋さんにとびっきり美味しいメロンを届けていただきました。1年に1度の季節限定フルーツです。味わってください。

① メロンを、半分にカット



② 中の種をていねいに

③ 1/2のメロンを8等分。みなさんのメロンは、1/16カットしたものです。