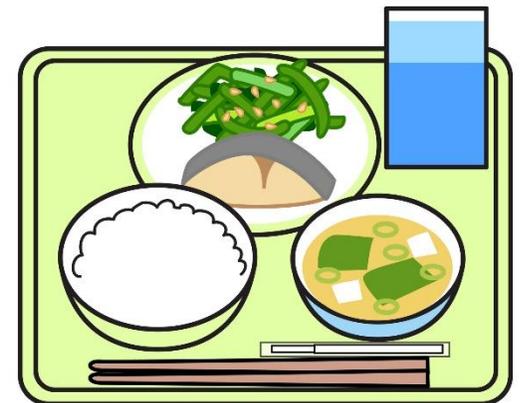
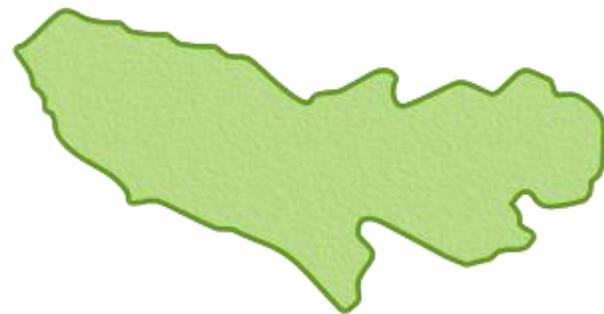


今月は、
東京都産の食材が
給食に登場します！



給食に登場する主な 東京都産の食材

16日（月）

江戸東京野菜

しんとい菜

19日（木）

今日は
これ！

31日（火）

島の食材

八丈（はちじょう）
フルーツレモン





③
<今日の
東京都産の食材>

はちじょう

ハチ

フルーツレモン

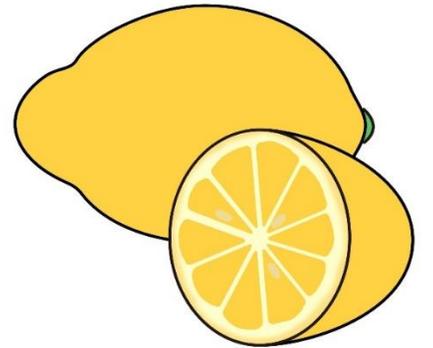
東京都の八丈島で
生産されています。

東京都心から南に
約300kmに
ある島です。

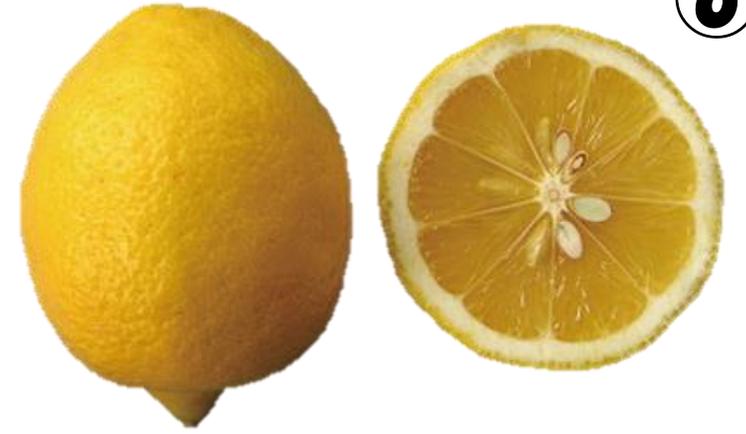


八丈フルーツレモン とは？^⑤

「菊池レモン」という品種のレモン。
八丈島で栽培されているものは、
「八丈フルーツレモン」として
ブランド化されています。



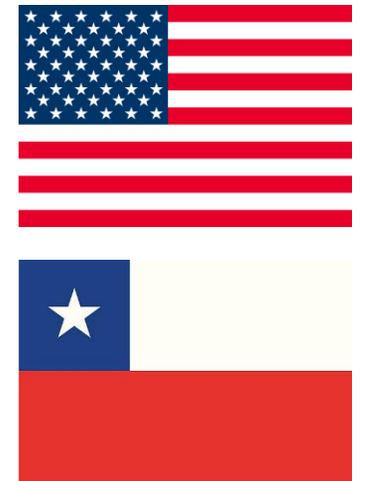
一般的ななしモンとの ちがいは？



6

スーパーなどで見かけるレモンは
ほとんど外国産です。

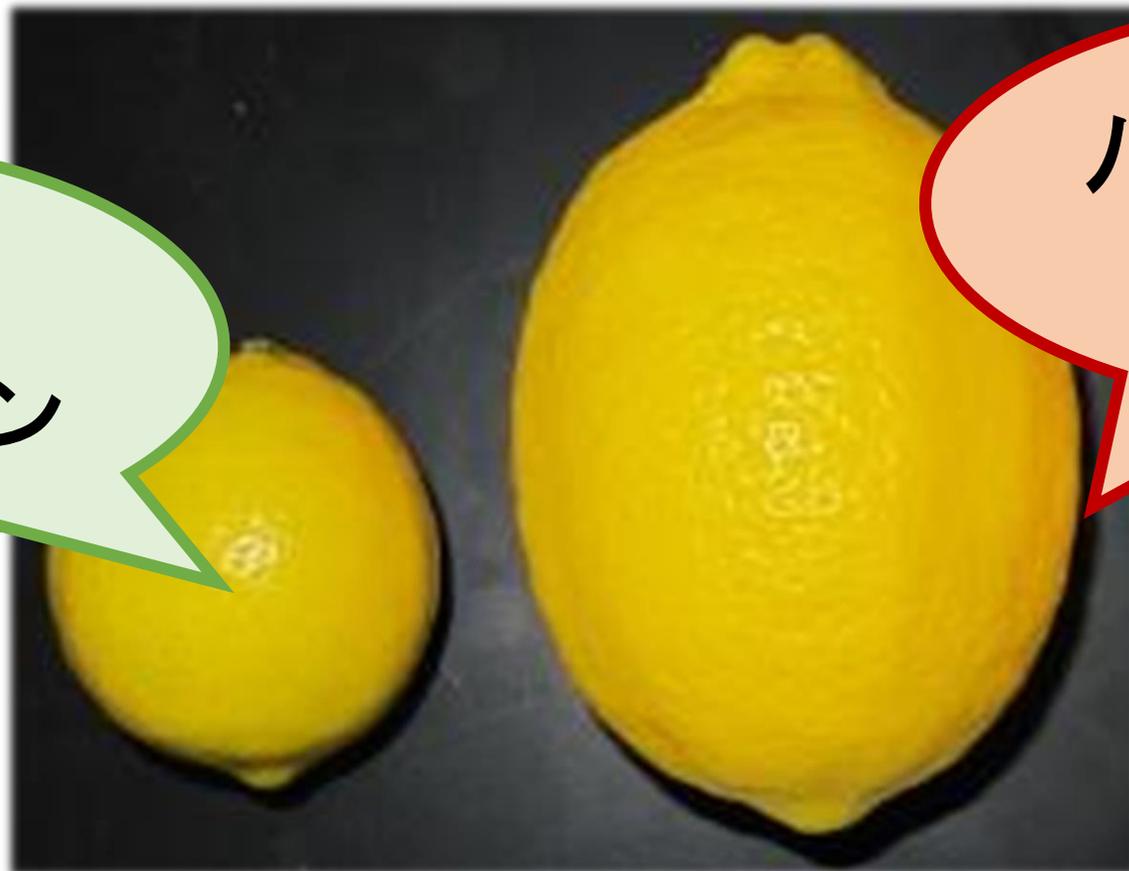
多くはアメリカやチリなど
から輸入されています。



⑦

八丈フルーツレモンは、
一般的な外国産のレモンより **2～3倍も**
大きい!

一般的な
輸入のレモン



八丈フルーツ
レモン

ハチフルーツレモン の栽培

ぎりぎりまで樹の上で栽培してから
収穫することで甘味が増します。

じゅじょうかんじゅく

(→ **樹上完熟** といいいます)

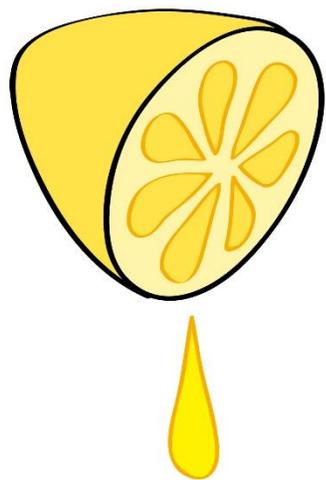
台風などの災害から守るため、
ハウスの中で大切に栽培されています。



ハズフルーツレモン 味は？

一般的なレモンにくらべて
苦みが少なく、
皮までほんのり甘い！

今日の給食では、
ハーフフルーツレモンで
マフィンをつくりました！



レモンの果汁とすりおろした皮を
たっぷりつかいました。
上にのっているレモンも
皮ごと食べられます！

職員室前に、八丈フルーツレモンの
実物を展示しています。
輸入のレモンと比べることができますよ！
ぜひ見に来てくださいね。

参考・画像引用：とうきょうの恵みTOKYO GROWN | 公益財団法人 東京都農林水産振興財団
TOKYOいちおしナビ | 東京都産業労働局
https://chiikishigen.tokyo/introduction/details/introduction_43.html