

五中三二給食通信

令和6年 5月 29日 NO.33

今日の給食は「冷凍みかん」です。今回は「冷凍みかん」についてです。

冷凍みかんが初めて販売されたのは今から60年以上前に小田原駅おだわらのキヨスクで売られるようになったのがはじまりです。もともとみかんが冬から春までしか売られなかったというのもあり夏でも食べられるようにということで作られました。

ほてった体に冷たい冷凍みかんは体にしみるおいしいデザートですね♪

冷凍みかんはお家でも簡単に作れますね♪
冷凍庫にいれとーこう(*^-^*)



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

セサミトースト

ごろごろクリームシチュー

くだもの(冷凍みかん)

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 鶏肉 白いんげん豆 生クリーム 粉チーズ	食パン 白すりごま はちみつ バター じゃがいも 油 小麦粉	玉葱 にんじん エリンギ ブロッコリー しょうが 冷凍みかん