

五中三二給食通信

令和6年 5月 8日 NO.18

今日のくだものは「メロン」です。「メロン」とって思いうかぶのは“^{あみめ}網目”ではないでしょうか。

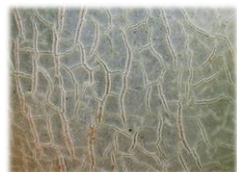
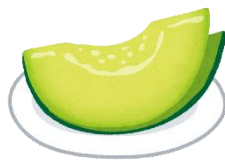
みなさんはこの“網目”がどのようにできるか知っていますか？
どのメロンも未熟なうちは皮がつるつるしていますが、成長するにつれて皮がひび割れていきます。そのひび割れたところをふさぐためにさけ目から果汁が出てきて固まり、ちょうどケガしたときの「かさぶた」のように“網目”ができていくのです。ちなみにきれいな“網目”は「きちんと水や温度が管理されましたよ！」というおいしさの「しるし」だそうです♪



つるつるメロン



ひびが
入って



網目が
できる

メロンを食べると
メロメロに
なっちゃうね(´艸`*)



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

チキンライス

洋風たまごスープ

くだもの(メロン)

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 豚小間肉 たまご	米 油 バター じゃがいも でんぷん	にんじん ホールコーン 玉葱 グリーンピース しめじ しょうが メロン