



# 五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 7年 1月 23日 NO.153

今日の給食は「八丈島フルーツレモンケーキ」です。今回はケーキに使われている「八丈島産のフルーツレモン」についてです。

八丈島産のフルーツレモンは同じ東京都の八丈島で作られるレモンです。通常のレモンとのちがいは果実の大きさが2～3倍大きいことです。レモンの皮も独特の苦みがないのが特徴で実も皮も料理に使用できます。

今日の給食では生の八丈島フルーツレモンを使い、果汁をしぼって、皮もケーキの中に入れて作りました。ぜひ味わって食べてください。



八丈島産のフルーツレモンはすぐれもん（優れもん）だね

## 《今日の献立》

豚みそうどん

かぶのごま酢和え

八丈島フルーツレモンケーキ

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 豚小間肉 油揚げ みそ かつお節 昆布 豆乳 生クリーム	うどん 油 白いりごま 小麦粉 バター 砂糖 はちみつ	しょうが にんじん ごぼう 白菜 長ねぎ 小松菜 干し椎茸 かぶ きゅうり 八丈島フルーツレモン