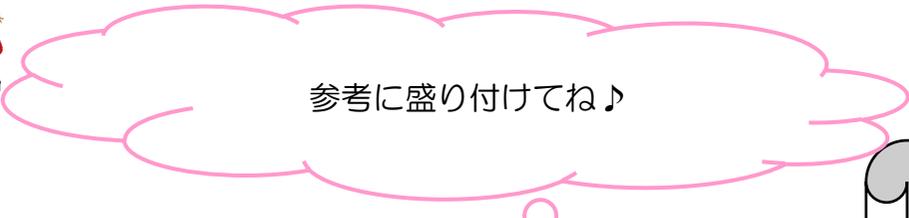


# 五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 7年 3月 7日 NO.182

今日の給食のくだものは「せとか」です。今回は「せとか」についてです。

せとかはほかの柑橘類である清見<sup>きよみ</sup>にアンコール<sup>かんきつるい</sup>をかけ、さらにマーコットをかけあわせた品種です。平成10年に品種登録されました。3種類の品種のいいところを受け継いでおり濃厚なコクと甘味があることから「柑橘の大トロ」と呼ばれています。甘み・食感・ジューシーさなど全てにおいて最高峰<sup>さいこうほう</sup>とも言われています。

## 《今日の献立》

- えびクリームライス
- パリパリ海藻サラダ
- くだもの(せとか)
- 牛乳



今の時期しか味わえない柑橘類です。味わって食べてくだ

さい♪



パリパリ海藻サラダは  
やっぱり人気メニューだね  
きれいさっぱり食べきっちゃうね

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 むきえび 鶏肉モモ ちりめんじゃこ 海藻ミックス	米 バター 油 米粉 ワンタンの皮 砂糖 ごま油 白すりごま	にんじん 玉葱 マッシュルーム水煮 ホールコーン きゅうり キャベツ せとか