

# 6月16日(火)給食通信



- ・高菜チャーハン
- ・生揚げと春雨の  
ピリ辛スープ
- ・キャベツとわかめの  
辛子醤油
- ・さくらんぼ
- ・牛乳

今日のさくらんぼは、山形県産の「佐藤錦」という品種で「赤いルビー」とも呼ばれています。さくらんぼは明治時代に日本に伝えられました。現在は、山形県で約70パーセントのさくらんぼが栽培されています。さくらんぼは、甘味の中に少しだけ酸味があります。このほのかな酸味はクエン酸でみなさんの体の疲れをとるはたらきをしてくれます。さくらんぼの栽培は手仕事が多く、手間がかかるそうです。実がやわらかく、あまみも落ちやすいのでお店に並ぶ期間もあまり長くはないです。さくらんぼを食べて、夏のはじまりを感じてみてください。