６月 27日（火） ✿ 今日の給食 ✿

お皿の位置に注意しよう！

★今日の食材の産地★

食材名	産地名
とりにく	宮崎
にんにく	青森
にんじん	千葉
たまねぎ	香川
しめじ	長野
ほうれんそう	茨城
もやし	栃木
キャベツ	群馬
いんげんまめ	北海道
タカミメロン	茨城

今日の給食は「クリームスパゲッティ」に「キャベツサラダ」と旬の果物「メロン」です。

今日のデザートの「メロン」は、栽培技術の発達のおかげで旬に関係なく、現在1年中食べられる果物になっていますが、本来「メロン」の旬は6月頃であり、流通量も最大で、まさに今が一番おいしい！時期なのであります。

また、「メロン」と言ってもその品種（種類）は多く、中の果肉の色によって『赤肉』『青肉』『白肉』と大きく３つに分けられるそうです。ちなみに『赤肉』は**夕張メロン**や**クインシーメロン**、『青肉』は**アンデスメロン**や**タカミメロン**、『白肉』は**ホームランメロン**などが有名です。ぜひ、みなさんも旬の今、色々なメロンを食べ比べてみてくださいね☺