



阿波市の給食(令和8年5月18日~5月22日)



5月18日(月)

ごはん さばのみそに
ブロッコリーのおかかあえ
きんぴらごぼう 牛乳



5月19日(火)

ごはん わかめサラダ もち麦汁
ハンバーグの和風きのこソースかけ
牛乳



5月20日(水)

おにぎり カレーうどん
れんこんとひじきのサラダ
日向夏ゼリー 牛乳



5月21日(木)

あげパン ポークビーンズ
ハムサラダ チーズ(中のみ)
牛乳



5月22日(金)

ごはん ぶたの角に
切りほし大根のツナあえ
たい風味あじつけのり 牛乳

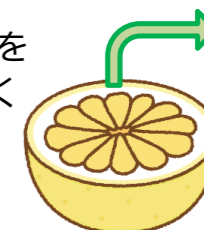


初夏の味覚「日向夏」
～はじまりは偶然の発見から～



江戸時代に、現在の宮崎市で偶然発見されました。今では宮崎市や綾町、日南市で全体の約8割の生産量を占めています。別名は「ニューサマーオレンジ」とも。

おいしさのヒミツは白い果皮。一般的にはむいてしまう白い果皮を残すように、外側の黄色の皮を薄くむいて、ふかふかの白い皮をいっしょに食べます。



この白い皮のほんのりとした甘さと、果実の爽やかな酸味を一緒に食べるのが日向夏の特徴です！

使った阿波市の野菜
小松菜、にんじん、キャベツ
きゅうり、たまねぎ、ねぎ
ブロッコリー、切干大根

Awa産 Our消費

