

7月「萩まるごと食べちゃろうデー」



7月14日献立：萩まるごとカレー、牛乳、いかときゅうりのサラダ、すいか

7月の「萩まるごと食べちゃろうデー」は「相島すいか」です。萩市相島は、県内最大のすいかの産地で約40年の歴史があります。相島のすいかは1株から3本のつるを厳選し、そこからたった1個だけを精魂込めて大きくする「一株一果とり」です。また、相島の気象と土壌条件は、すいかとの相性が抜群です。「潮の香りのする甘いすいか」で、シャリッとした歯ごたえが特徴です。

日本の「夏の風物詩」として親しまれている「すいか」は、果肉の95%が水分（果汁）で、このうち4～6%が糖分です。ビタミンやミネラル類も多く含まれているので、熱中症予防の水分補給には最適です。

今日は、今年度2回目の「山口県産100%メニュー」でした。萩産の野菜やむつみ豚を使ったカレー、萩産のいかと野菜を使ったサラダと、相島すいかをおいしくいただき、1学期最後の給食を締めくくりました。

