

ふるさとの味



おもぶり

牛乳

すまし汁

鯛の衣揚げ

🌞 **レモン風味漬** 🌞

レモン風味漬

※ 分量は給食で提供する小学生中学年4人分の量です。

※ 材料は学校給食用にアレンジしています。

| 材 料 | 分量 (4人分) | 作 り 方 |
|---------|----------|--|
| ○ キャベツ | 120g | ① キャベツは短冊切り、きゅうりは輪切りにし、さっとゆでて冷ましておく。 ② Aの調味料をよく混ぜ合わせる。 ③ ①と②をあわせて仕上げる。 |
| ○ きゅうり | 40g | |
| ○ 上白糖 | 小さじ1 | |
| ○ 食塩 | 少々 | |
| ○ A 酢 | 小さじ1/3 | |
| ○ うす口醤油 | 小さじ1/2 | |
| ○ レモン果汁 | 小さじ1/3 | |

レモン

国産レモンの主な産地は、愛媛県の今治市、松山市や広島県の呉市、尾道市、大崎上島町です。

瀬戸内の気候は温暖で降水量が少ないため、レモン栽培に適しているといわれています。

愛媛県では、「『愛』あるブランド産品」に岩城島の「青いレモン」を、松山市では、「まつやま農林水産物ブランド認定品」に「興居島レモン」が認定されています。