

令和6年6月7日（金）



給食ひとくちメモ

メロンについて知ろう！

おな か なかま はる なつ しゅん

メロンはスイカやきゅうりと同じウリ科の仲間で、春から夏にかけて旬を

ほこたし おんわ きこう みず とち ひる よる

むかえます。銚田市では、温和な気候と、水はけのよい土地、昼と夜の

かんたんさ りょう むかし

つく

寒暖差を利用して昔からたくさんのメロンが作られてきました。おいしいメ

つく

じょうけん

せいさんりょう

ねんれんぞく

ロンを作るための条件がそろっているため、**メロンの生産量が25年連続**

にほんいち

さまざま ひんしゅ

つく

にんぎ

日本一です！様々な品種のメロンが作られ、人気の「**アンデスメロン**」

いろ かにく とくちょう

じょうひん あま

や、オレンジ色の果肉が特徴の「**クインシー**」、上品な甘さの「**イバラ**

つく

キング」などたくさんのメロンが作られています。

ほこたし

のうぎょう

りかい

ふか

ちさんちしょう

がつ か

銚田市では、農業への理解を深め、地産地消をすすめるために、**6月6日**

ひ

あ

きゅうしよく

ていきょう

きょう

の「**メロンの日**」に合わせて給食にメロンが提供されています。今日のメロ

むしろう

ンは、**JAほこた**より無償でいただいたメロンです。

ほこたし

めぐ

かんしゃ

銚田市のおいしい恵みに感謝していただきましょう。

作って安心・食べて安心の

「**アンデスメロン**」です🍈

233個のメロンを調理員さんが

1つ1つ洗ってカットしています。

