

# きゅうしょくつうしん

5月23日(月)

こもく  
五目チャーハン

とうふ やさい  
豆腐と野菜のスープ

くだもの かわちばんかん  
果物 (河内晩柑)

ぎゅうにゅう  
牛乳



牛乳

副菜皿

かわちばんかん

深皿

チャーハン

茶碗

スープ

かわちばんかん わせい よ やささわ  
河内晩柑は「和製グレープフルーツ」と呼ばれることもあるように、優爽やかな

ふうみ とくちょう はる なつ た かんきつ  
風味が特徴で、春～夏にかけて、とてもおいしく食べられる柑橘です。グレープフ

くら さんみ にが しげき すく やさ かん ふうみ  
フルーツに比べると、酸味や苦みなどの刺激が少ない、優しい感じの風味です。

かわちばんかん たいしょうじだい くまもとけんかわちちょう はっけん ぶんたん いっしゅ ばんかん  
河内晩柑は、大正時代に熊本県河内町で発見された文旦の一種です。晩柑とは、

おそ しき と かんきつ とく かわちばんかん ふうみ の こ  
「遅い時期に採れる柑橘」のことをいいますが、特にこの河内晩柑は冬を乗り越え、

なつ しゅうかく めすら かんきつ  
夏まで収穫できる珍しい柑橘です。

