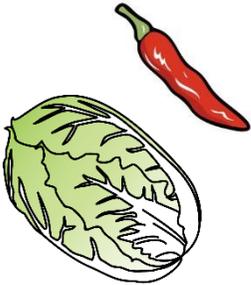
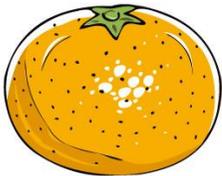


# 献立ひとくちメモ

12月23日(月)



今日の給食は、大分県の郷土料理が登場します。別府は温泉の町として有名です。源泉の成分の違いで赤や白、コバルトブルーなど、さまざまな色の温泉があります。この料理は、赤色の「血の池地獄」をイメージしています。味付けにはみそを使っています。キムチとパプリカの粉末で色付けした赤色のスープは見た目ほど辛くなく、おいしく食べられます。



「みはや」は酸味が少ないので、甘味をしっかり感じられます。やわらかいので口当たりもよく、よい香りがします。皮は赤みがかった濃いオレンジ色をしています。そのため、外見の美しさの「美」と、成熟が早い「早」から「美早（みはや）」と命名されました。

※予定していた「早香（はやか）」は納入業者側の都合で入手できなくなりました。申し訳ありません。