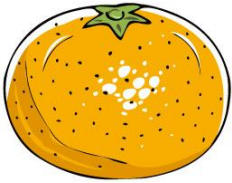


# 献立ひとくちメモ

3月13日(木)



特別栽培農産物のお話です。

港区では、食材の生の食感や歯ごたえを経験したり、旬の果物で季節を感じる等、望ましい食習慣を身に付けることが重要だと考えています。より一層の安全・安心が求められる「生で食べる果物等」を安定的に供給するため、特別栽培農産物等安全の高い食材の購入に係る経費を教育委員会が負担しています。特別栽培農産物とは、化学肥料や農薬の使用を減らして育てられた農産物のことです。

今日のデザートは特別栽培農産物の「せとか」です。せとかは、平成10年に品種登録された柑橘（かんきつ）です。濃厚なコクと甘みがあり、「柑橘の大トロ」とも呼ばれています。たっぷりの甘い果汁にやわらかくとろ～りとろける果肉がいっぱい詰まっています。外皮はやわらかいので簡単にむけます。