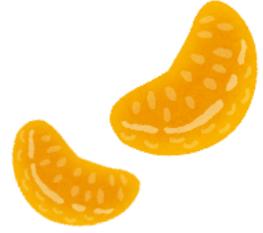


2月

かんきつるい

きゅうしょくゆうびん  
松本市学校給食センター

# 柑橘類

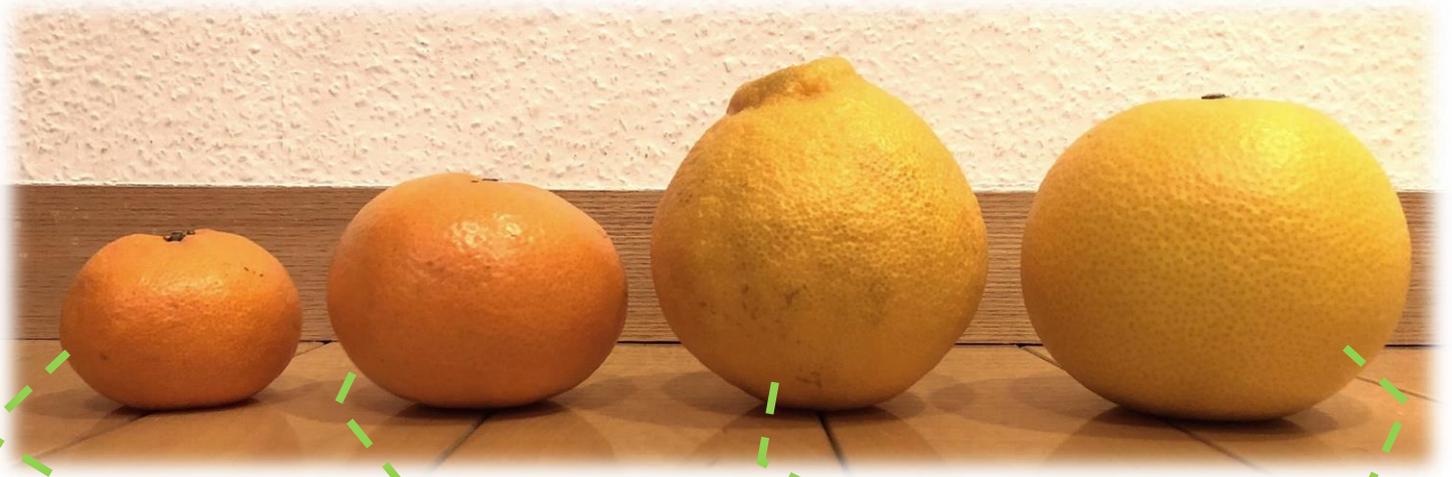


ふゆはる いろいろなかんきつるい たの ませつ  
冬から春にかけては、色々な柑橘類を楽しむことのできる季節です。

みせ い かんきつるい じゅうじつ  
お店に行くと柑橘類のコーナーがとても充実しています。

ひと ひと あじ しょっかん とくちよう た おどろ はっけん  
一つ一つ味や食感に特徴があり、食べてみると驚きや発見があります。

なか しょうかい  
その中からいくつか紹介します。



## うんしゅうみかん 温州蜜柑

いわゆる「みかん」は、温州蜜柑と言います。汁が多く、酸味と甘みがあります。旬は12～2月、産地は愛媛県、和歌山県、静岡県などです。

## いよかん 伊予柑

みかんとオレンジを掛け合わせた品種で、1887年に山口で作られその後、愛媛（伊予の国）で育てられ、広まったためにこの名前がつけました。ほどよく甘酸っぱい味。旬は1～2月、産地は愛媛県などです。

## しらぬい 不知火

甘みが強く、ジューシーです。「きよみ」と「ぼんかん」という品種を掛け合わせて1972年に作られました。旬は12～5月、産地は熊本県、愛媛県、和歌山県、佐賀県などです。

## はっさく 八朔

広島県尾道市のお寺の境内で住職が偶然に発見したものです。昔のこよみの八月朔日（今でいう9月上旬）ごろから食べられることよりこの名前がつけました。旬は2～4月、産地は愛媛県、和歌山県、徳島県などです。