給食における地産地消の取り組み

4/5昼食に地産地消メニューとして越後姫を提供しました。
新潟県のオリジナル品種で、新潟を代表するブランドいちごです。大粒で甘く、なめらかな果肉食感と芳醇な香りが特徴といわれています。
越後姫の果肉は赤ちゃんの肌のように柔らかいので、触るとすぐ傷んでしまうのが難点だそうです。
今回は越後姫に練乳をかけて提供しました。キザミ食・ミキサー食・ムース食には越後姫を加熱後ゼリーにして提供しました。