

み しょう か ん
美 生 柑



きゅうしょくゆうびん
 松本市学校給食センター

みしょうかんはその見た目の大きさから「和製グレープフルーツ」とも言われています。グレープフルーツよりも苦みが少なく、ジューシーで食べやすいです。

みしょうかんは1年以上かけて育てます。実をつけて冬を超えるため、1年を通して霜が降りない熊本県や愛媛県など温暖な地域で栽培されます。

旬は3～7月で、5月が1番多く出荷されます。あまり出回らない果物なので見かけたらぜひ食べてみてください。



みしょうかんの
 断面



皮は厚めですが、手でむけます。中の薄皮は少し厚いので、袋をむいて果肉だけ食べるのがおすすめです。もちろん薄皮も食べられます。



給食では4分の1サイズでお届けします！中に種があるかもしれないので、注意して食べてください。