令和6年度

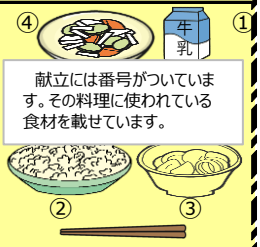
11月分給食予定献立表

Aコース

※ 材料、天候、その他の都合により献立の変更をする場合があります。

鹿屋市立北部学校給食センター

献立表の見かた

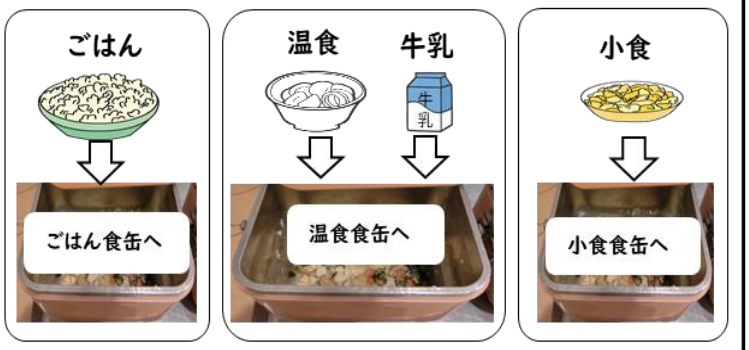


献立には番号がついています。その料理に使われている食材を載せています。

残食調査のお知らせ

期間：11月18日(月)～11月22日(金)
対象：全校小学3・4年生、中学2年生
ご協力よろしくお願いいたします。

残食調査期間中の残食の返し方



パン・ジャム等

それぞれ給食センターから配付されている袋に入れて返却してください。

日（曜）	献立表の見かた	1日（金）
こんだてめい		④きびなごのごまソース ①牛乳 ②白ごはん ③野菜椀
今日の献立について	今日の給食のねらいや、栄養のことなど、みなさんに伝えたいことが書いてあります。	きびなごは、鹿児島の海でたくさんとれるいわしの仲間の小魚です。体長が10cmくらいで、骨ごと食べることができるため、カルシウムをたくさんとることができます。よくかんで食べましょう。
おもに体をつくるもとになる食品 1群	魚・肉・卵・豆・豆製品	③油揚げ ④きびなご
おもに体をつくるもとになる食品 2群	牛乳・乳製品・小魚・海そう	①牛乳
おもに体の調子を整えるもとになる食品 3群	緑黄色野菜（色のこい野菜）	③にんじん　葉ねぎ ④赤パプリカ　ピーマン
おもに体の調子を整えるもとになる食品 4群	その他の野菜・果物・きのこ類	③だいこん　ごぼう　たけのこ 糸こんにゃく　しいたけ
おもにエネルギーのもとになる食品 5群	こく類・いも類・さとう	②米 ④でんぷん　さとう
おもにエネルギーのもとになる食品 6群	油脂(油類)・種実類	③ごま油 ④油　ごま
その他調味料	だしや調味料など	③かつお節・昆布（だし）　酒 ③④しょうゆ ④みりん
栄養価	小学生 エネルギー（kcal） たんぱく質（g） 塩分（g） 中学生	小学生 606 kcal 22.7 g 2.1g 中学生 768 kcal 27.7 g 2.6g
家庭でとってほしい食品	家庭でとりましょう	肉　卵　豆　乳製品　小魚　海そう 果物　いも類

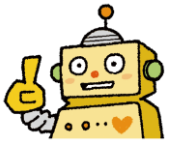
日（曜）	4日（月）	5日（火）	6日（水）	7日（木）	8日（金）
こんだてめい	振替休日	④鹿屋茶入りそぼろふりかけ ①牛乳 ②少なめ白ごはん　③五目うどん	④スタミナたっちゃん ①牛乳 ②少なめ白ごはん　③秋の味覚汁	④ぶたみそ ①牛乳 ②白ごはん　③うすくず汁	④ジャンバラヤの具 ①牛乳 ②白ごはん　③コーンポタージュ
今日の献立について		今日の小食には、鹿屋のお茶を使用しています。お茶の苦味のもとは、カフェインという成分で、眠気の原因になる物質のはたらきを抑える作用や、脂肪を燃やす効果などがあるとされています。地元の食材を味わって食べてくださいね。	今日のスタミナたっちゃんには、とりのすなぎもと、レバーを使用しています。レバーが苦手な人もいるかもしれませんが、少しでも食べやすいようにケチャップなどで味付けをしています。貧血予防に効果的なので、味わって食べてください。	ぶたみそは、鹿児島で古くから食べられている郷土料理です。麦みそに豚肉と黒砂糖などをあわせて、じっくりと煮詰めて作ります。いろいろな料理に使えるので、鹿児島の家庭では、常備菜として親しまれています。	ジャンバラヤとは、アメリカの料理です。唐辛子を使うことが多い料理ですが、今日の給食では、チリパウダーを使って作ります。ピリッとする具をごはんにかけておいしくいただきましょう。
おもに体をつくるもとになる食品 1群		③とり肉　さつまあげ ④ぶたひき肉　卵そぼろ	③厚揚げ　おからパウダー ③④麦みそ　④とりすなぎも　とりレバー	③とり肉　油揚げ ④ぶた肉　茶うけみそ　麦みそ	③とり肉 ④ぶたひき肉　ウインナー
おもに体をつくるもとになる食品 2群		①牛乳　③わかめ	①牛乳	①牛乳	①③牛乳　③チーズ
おもに体の調子を整えるもとになる食品 3群		③小松菜 ③④にんじん　④せん茶	③葉ねぎ ④にんじん	③④にんじん ④にら	③パセリ　③④にんじん ④ピーマン　赤パプリカ　トマト
おもに体の調子を整えるもとになる食品 4群		③玉ねぎ　ごぼう　根深ねぎ しいたけ ④しょうが	③しめじ　だいこん ④えだまめ　にんにく	③だいこん　たけのこ　えのきたけ しいたけ　根深ねぎ ③④しょうが　④ごぼう	③④玉ねぎ　コーン ④しょうが　にんにく
おもにエネルギーのもとになる食品 5群		②米　③うどん ④さとう	②米　③さつまいも　さといも ④さとう でんぷん	②米　③でんぷん ④さとう	②米　③じゃがいも　米粉 ④さとう
おもにエネルギーのもとになる食品 6群		③④油	④油	④油　ごま　ごま油	③④マーガリン（乳抜き）
その他調味料		③ゼラチン かつお節・昆布（だし） ③④みりん　酒　しょうゆ	③煮干し（だし） ④ケチャップ	③しょうゆ　塩 かつお節・昆布（だし） ③④酒　④みりん	③とりガラスープ ③④コンソメ　塩　こしょう ④カレー粉　ケチャップ　チリパウダー
栄養価		小学生 620 kcal 27.1 g 2.3g 中学生 789 kcal 33.0 g 3.0g	小学生 629 kcal 23.6 g 1.8g 中学生 798 kcal 29.0 g 2.3g	小学生 597 kcal 25.5 g 2.0g 中学生 754 kcal 31.2 g 2.7g	小学生 651 kcal 25.4 g 2.1g 中学生 826 kcal 31.2 g 2.6g
家庭でとってほしい食品		豆　豆製品　乳製品　小魚　果物 いも類　種実類	魚　卵　豆　乳製品　小魚　海そう 果物　種実類	魚　卵　豆　乳製品　小魚　海そう 果物　いも類	魚　卵　豆　豆製品　小魚　海そう 果物　きのこ類　種実類

日（曜）	11日（月）	12日（火）	13日（水）	14日（木）	15日（金）
こんだてめい	①牛乳 ④ツナごぼうソテー ②少なめ白ごはん　③和風ちゃんぽん	①牛乳 ④イタリアンサラダ ②コッペパン　③ラビオリのトマトソース煮	①牛乳 ⑤和梨ゼリー ④さつますもじの具 よくかんで食べましょう ②すしめし　③だんご汁	①牛乳 ④とりのレモンじょうゆ和え ②少なめ白ごはん　③黄花湯	①牛乳 ④白菜のごま和え ②白ごはん　③ふきよせ煮
今日の献立について	ちゃんぽんとは、さまざまな物を混ぜること、または混ぜたものという意味があります。似たような意味で有名な食べ物が沖縄のチャンプルーです。「ごちゃまぜにする」という意味があり、どちらも具だくさんであること意味しています。	ラビオリは、２枚の薄くのばしためん生地の間に、調味した肉や野菜をはさんだ、イタリアのパスタの一種です。昔、航海中に船の食事の残り物を、パスタでつつみ、ゆでて食べていたのが始まりといわれます。	今日の温食は、だんご汁です。白玉だんごは、のどにつまりやすいのでよくかんで食べましょう。給食センターでは、汁物や煮物などは、煮干しやかつお節からだしをとって作っています。おいしいだしを味わいながら食べましょう。	レモンにはビタミンCがたくさん含まれています。ビタミンCは、風邪の予防や肌をきれいにする働きがあります。レモンの酸味は「クエン酸」という成分で、疲れをとる働きがあります。酸っぱいレモンも、はちみつ漬けにしたり、今日の給食のようにソースに加えたりすると食べやすくなります。	ふきよせ煮の「ふきよせ」とは、いろいろなものがよせ集まっていることで、秋風で吹きよせられた落ち葉の様子を表現して盛り合わせた料理などにもつけられます。今日は、秋の味覚がたくさん入ったふきよせ煮を味わって食べてください。
おもに体をつくるもとになる食品 1群	③ぶた肉　さつまあげ ④まぐろフレーク	③とり肉　ベーコン　白いんげん豆	③ぶた肉　厚揚げ ④とり肉　錦糸卵　さつまあげ	③ハム　卵 ④とり肉	③とり肉　厚揚げ　こうや豆腐
おもに体をつくるもとになる食品 2群	①牛乳	①牛乳	①牛乳 ⑤寒天	①牛乳	①牛乳
おもに体の調子を整えるもとになる食品 3群	③にんじん　葉ねぎ	③にんじん　トマト　パセリ ④赤パプリカ	③小松菜　葉ねぎ ③④にんじん　④さやいんげん	③にんじん　ほうれん草　葉ねぎ	③さやいんげん ③④にんじん　④ほうれん草
おもに体の調子を整えるもとになる食品 4群	③玉ねぎ　もやし　キャベツ しょうが　にんにく ④ごぼう　コーン　えだまめ	③玉ねぎ ③④キャベツ　にんにく ④きゅうり　コーン	③白菜 ③④しいたけ　④ごぼう　たけのこ ⑤梨果汁	③玉ねぎ　えのきたけ　しいたけ ④えだまめ　コーン　レモン果汁	③ごぼう　れんこん　たけのこ　こんにゃく しめじ　しいたけ　しょうが ④白菜　もやし
おもにエネルギーのもとになる食品 5群	②米　③うどん	②コッペパン　③ラビオリ（小麦粉・パン粉） じゃがいも　③④さとう	②米　③白玉団子 ④⑤さとう	②米　③緑豆春雨 ③④でんぷん　④さとう	②米　③さといも　③④さとう
おもにエネルギーのもとになる食品 6群	③ごま油 ③④油	③油　④オリーブオイル	④油　ごま	③ごま油　③④油	③くり　油 ④ごま
その他調味料	③ゼラチン　塩　こしょう とりガラスープ　③④酒　しょうゆ ④みりん　ノンエッグマヨネーズ	③ケチャップ　しょうゆ　コンソメ チキンブイヨン ③④塩　こしょう　④酢	②すし酢　③煮干し（だし） ③④酒　しょうゆ　塩　みりん	③とりガラスープ　酒 塩　こしょう ③④しょうゆ　④みりん	③かつお節（だし） ③④しょうゆ　みりん ④酢
栄養価	小学生　633 kcal　25.0 g　2.0g 中学生　799 kcal　30.5 g　2.4g	小学生　571 kcal　22.7 g　2.7g 中学生　705 kcal　27.0 g　3.5g	小学生　606 kcal　23.2 g　2.5g 中学生　773 kcal　28.8 g　3.3g	小学生　635 kcal　25.9 g　2.5g 中学生　803 kcal　31.7 g　3.1g	小学生　606 kcal　27.0 g　1.9g 中学生　770 kcal　33.8 g　2.2g
家庭でとってほしい食品	卵　豆　豆製品　乳製品　小魚　海そう 果物　きのこ類　いも類　種実類	魚　卵　豆製品　乳製品　小魚　海そう 果物　きのこ類　種実類	豆　乳製品　小魚　いも類	魚　豆　豆製品　乳製品　小魚　海そう いも類　種実類	魚　卵　豆　乳製品　小魚　海そう 果物

日（曜）	18日（月）食育の日 残食調査	19日（火）残食調査	20日（水）残食調査	21日（木）残食調査	22日（金）残食調査
こんだてめい	①牛乳 ④ひじきときくらげの佃煮 ②白ごはん　③さといもとり肉の煮物	①牛乳 ⑤マーシャルビーンズ ④海そうサラダ ②コッペパン　③ミートソーススパゲッティ	①牛乳 ④オーロラチキン ②白ごはん　③にらたま汁	①牛乳 ⑤きゅうりとキャベツの昆布和え ④いわしのかんろ煮 ②白ごはん　③キムチ豚汁	①牛乳 ④野菜とベーコンの炒め ②白ごはん　③カレー八宝菜
今日の献立について	今日は、かのや食育の日です。今日の鹿屋の食材は、さといもときくらげです。さといもは、10月から11月が旬で、鹿児島県の祭りや行事に欠かせない食材です。鹿屋市でも多く生産されています。ほくほくとした食感を味わって食べてください。	今日の海そうサラダには、何種類の海そうが使われているでしょうか？茎わかめ、わかめ、白とさか、赤とさか、昆布。全部で５種類の海そうを使用しています。海そうは、毎日少しずつでも食べると高血圧や脂質異常症を予防してくれる働きがあります。	オーロラソースは、本来、マヨネーズとケチャップを１：１で混ぜて作ります。給食ではマヨネーズの代わりにみそを使っています。みそを使うことで、脂質のとりすぎを防ぎます。給食バージョンのオーロラソースの味も楽しんでみてください。	いわしは、昔から「いわし百匹、頭の薬」と言われ、体にとって大切な働きをする栄養素をたくさん含んでいます。特に、骨の成長に必要なカルシウムやビタミンD、血液の流れをスムーズにするDHAやEPAが豊富に含まれています。	八宝菜は、中華料理の一つです。八宝菜の八は８種類という意味ではなく、多くのという意味があり、菜はおかずという意味があります。どのくらいの種類の材料が使われているか確認してみてくださいね。
おもに体をつくるもとになる食品 1群	③とり肉　厚揚げ ④こうや豆腐　かつお節	③ぶたひき肉　大豆 ⑤大豆粉	③油揚げ　卵 ④とり肉　麦みそ	③ぶた肉　豆腐　厚揚げ 麦みそ　④いわし	③ぶた肉　豆腐 ④ベーコン
おもに体をつくるもとになる食品 2群	①牛乳 ④ひじき　煮干し	①牛乳　③チーズ　スキムミルク　④茎わかめ　わかめ 白とさか　昆布　赤とさか　⑤脱脂粉乳	①牛乳	①牛乳 ⑤昆布	①牛乳
おもに体の調子を整えるもとになる食品 3群	③にんじん　さやいんげん	③にんじん　グリンピース トマト	③にら　小松菜 ③④にんじん	③にんじん　葉ねぎ	③チンゲン菜　③④にんじん ④小松菜
おもに体の調子を整えるもとになる食品 4群	③だいこん　ごぼう　こんにゃく しいたけ ④きくらげ	③玉ねぎ　マッシュルーム　にんにく ④きゅうり　キャベツ　コーン	③玉ねぎ　えのきたけ ④えだまめ　しょうが	③だいこん　ごぼう　しょうが 大豆もやし　白菜キムチ ⑤きゅうり　キャベツ	③玉ねぎ　白菜　しいたけ　たけのこ しょうが　にんにく ④キャベツ　しめじ
おもにエネルギーのもとになる食品 5群	②米　③さといも ③④さとう	②コッペパン　③スパゲッティ ③④⑤さとう	②米　③④でんぷん ④じゃがいも　さとう	②米 ④でんぷん　④⑤さとう	②米　③さとう　でんぷん
おもにエネルギーのもとになる食品 6群	③油 ④ごま	③油　オリーブオイル ④ごま油　ごま　⑤食用油脂	④油	③ごま油	③油　③④ごま油
その他調味料	③かつお節（だし） ③④しょうゆ　酒　みりん ④酢	③チキンブイヨン　ケチャップ　ウスターソース とんかつソース　ワイン　こしょう　ゼラチン ④しょうゆ　酢　③⑤塩　⑤ココアパウダー	③しょうゆ　酒　かつお節（だし） ③④塩　④ケチャップ　こしょう	③かつお節（だし） ④塩 ④⑤しょうゆ　みりん	③とりガラスープ　酒　カレー粉 ③④しょうゆ　塩　こしょう
栄養価	小学生　615 kcal　27.4 g　1.9g 中学生　778 kcal　34.0 g　2.4g	小学生　696 kcal　29.1 g　2.4g 中学生　875 kcal　35.5 g　3.1g	小学生　640 kcal　24.2 g　1.9g 中学生　809 kcal　29.6 g　2.3g	小学生　628 kcal　27.8 g　2.8g 中学生　760 kcal　32.2 g　3.2g	小学生　576 kcal　22.8 g　1.8g 中学生　728 kcal　27.8 g　2.3g
家庭でとってほしい食品	卵　豆　乳製品　果物	魚　卵　小魚　果物　いも類	魚　豆　乳製品　小魚　海そう　果物 種実類	卵　豆　乳製品　小魚　果物　きのこ類 いも類　種実類	魚　卵　豆　乳製品　小魚　海そう 果物　いも類　種実類

※今月のデザート等の納品日、品名、納入業者、後片づけについては、下表のとおりです。（検収をよろしくお願いします。）

日（曜）	品　名	納入業者	後片付け	日（曜）	品　名	納入業者	後片付け
13（水）	和梨ゼリー	業者	学校	26（火）	メープルゼリー	給食センター	学校
19（火）	マーシャルビーンズ	給食センター	学校				



A

日（曜）	25日（月）和食の日	26日（火）	27日（水）	28日（木）	29日（金）
こんだてめい	①牛乳 ④焼肉どんぶりの具 ②白ごはん　③吉野汁	⑤メープルゼリー ①牛乳 ④フルーツミックス ③スイートポテト ②コッペパン　シチュー	①牛乳 ④和風ハンバーグ ②白ごはん　③大豆の変身みそ汁	①牛乳 ④みそマヨネーズあえ ②白ごはん　③塩ちゃんこ	①牛乳 ④きのこと野菜のソテー ②白ごはん　③ポークカレー
今日の献立について	吉野汁とは、奈良県の吉野山が葛（くず）の産地であることから、すまし汁にくず粉を溶いてとろみをつけた汁を「吉野汁」と呼びます。現在、くず粉は貴重品となり、片栗粉で代用することが多くなっています。今日の吉野汁も片栗粉を使っています。	さつまいもは、でん粉が主成分で熱や力のもとになります。体や肌の調子を整えるビタミンＣも多く含まれています。さつまいものビタミンＣは熱に強いのが特徴です。また、食物繊維で腸の働きを活発にし、おなかの調子を整える働きもしてくれます。	小学３年生になると「すがたをかえる大豆」について学習します。題名のとおり、大豆はしょうゆや、みそ、豆腐など、いろいろな食材にすがたを変えます。今日の給食には、大豆から出来たものがいくつあるか数えてみましょう。	「ちゃんこ」と聞くと「ちゃんこ鍋」を想像する人が多いかもしれませんが、本来は相撲部屋の力士が作る料理を「ちゃんこ」と言います。つまり、「カレーライス」や「すき焼き」などの他の料理でも「ちゃんこ」と呼ばれているそうです。	みなさんは、何種類のきのこを知っていますか。しいたけ・えのきたけ・しめじ・まいたけ・エリンギなど様々な種類があります。今日は、しめじ・えのきたけを使ったソテーです。秋の味覚を味わいましょう。
おもに体をつくるもとになる食品　1群	③とり肉　豆腐　油揚げ ④ぶた肉　麦みそ	③とり肉　白いんげん豆	③豆腐　厚揚げ　油揚げ　大豆　麦みそ ④ハンバーグ（ぶた肉・とり肉）	③とり肉　つくね（とり肉）　豆腐 ④大豆　麦みそ	③ぶた肉 ④ベーコン
おもに体をつくるもとになる食品　2群	①牛乳	①③牛乳 ③チーズ　スキムミルク　⑤寒天	①牛乳　③わかめ	①牛乳	①牛乳 ③スキムミルク　チーズ
おもに体の調子を整えるもとになる食品　3群	③にんじん　葉ねぎ ④ピーマン	③にんじん	③④にんじん　葉ねぎ	③④にんじん ④ほうれん草	③にんじん ④ほうれん草　黄パプリカ
おもに体の調子を整えるもとになる食品　4群	③ごぼう　こんにゃく ④玉ねぎ　キャベツ　しょうが にんにく　アップルソース	③玉ねぎ　えだまめ ④みかん　パイン　もも　りんご	③玉ねぎ　えのきたけ ④もやし　しょうが　にんにく	③だいこん　キャベツ　しょうが 根深ねぎ　しめじ　④きゅうり	③玉ねぎ　えだまめ　にんにく プルーン ④キャベツ　えのきたけ　しめじ
おもにエネルギーのもとになる食品　5群	②米　③さといも　でんぷん ④さとう	②コッペパン　③じゃがいも さつまいも　米粉　⑤さとう　メープルシュガー	②米　④さとう　でんぷん	②米　③つくね（さといも） ④はちみつ　さとう	②米　③じゃがいも
おもにエネルギーのもとになる食品　6群	④油　ごま油　ごま	③油　マーガリン（乳抜き）	④油	③ごま油 ④ごま	③油 ④ごま油
その他調味料	③塩　かつお節・昆布（だし） ③④酒　しょうゆ　④みりん	③とりガラスープ　ワイン　コンソメ 塩　こしょう	③煮干し（だし） ④酒　みりん　しょうゆ とりガラスープ	③酒　白湯（乳抜き） とりガラスープ　みりん　しょうゆ　塩 ④ノンエッグマヨネーズ　こしょう	③カレー粉　塩　こしょう　ワイン アレルゲンフリーカレーフレーク　ケチャップ　ウスターソース ④しょうゆ　こしょう
栄養価	小学生　577 kcal　26.1 g　1.7g 中学生　731 kcal　32.2 g　2.1g	小学生　601 kcal　23.9 g　1.7g 中学生　734 kcal　28.9 g　2.2g	小学生　594 kcal　23.1 g　1.9g 中学生　766 kcal　29.2 g　2.5g	小学生　612 kcal　25.5 g　1.5g 中学生　775 kcal　31.4 g　2.0g	小学生　686 kcal　28.0 g　2.3g 中学生　873 kcal　35.0 g　2.8g
家庭でとってほしい食品	魚　卵　豆　乳製品　小魚　海そう きのこ類	魚　卵　豆製品　小魚 緑黄色野菜　きのこ類　種実類	魚　卵　乳製品　小魚　果物 いも類　種実類	魚　卵　乳製品　小魚　海そう　果物 いも類	魚　卵　豆　豆製品　小魚　海そう 種実類

11月 食育だより

秋がだんだんと深まってきました。寒くなると体調をくずしやすくなります。手洗い、うがいをしっかりとおこない、バランスの良い食事をこころがけ、体調管理に気をつけて生活しましょう。

～おうちで作ってみませんか？～

《 お茶入りそぼろふりかけ(4人分) 》

鹿屋茶レシピ

＜ 材料 ＞

ぶたミンチ	８０ｇ
卵そぼろ(卵２個分)	１００ｇ
にんじん	３２ｇ
せん茶	１ｇ
おろししょうが	１ｇ
油	適量
砂糖	大さじ1
みりん	小さじ1/2
酒	小さじ1/2
薄口しょうゆ	大さじ1/2

＜作り方＞

① にんじんは、あらみじん切りする。
② 卵そぼろを作っておく。
③ 油でぶたミンチとしょうがを炒め、にんじんも加えて炒め、調味する。
④ 卵そぼろ、せん茶を加えて炒めて仕上げる。

《 オーロラチキン(4人分) 》

給食人気レシピ

＜ 材料 ＞

とり肉	１４０ｇ
片栗粉	２０ｇ
じゃがいも	１個
揚げ油	適量
にんじん	４０ｇ
枝豆	２０ｇ
A 麦みそ	１０ｇ
A おろししょうが	0.4ｇ
A 砂糖	小さじ2と半分
A ケチャップ	大さじ1と半分
A 水	大さじ1と半分

＜作り方＞

① とり肉は２ｃｍ角。じゃがいもは、皮つきのままくし形に切る。緑になっているところは切る。にんじんは、いちょう切りにする。
② にんじんは、電子レンジで火を通す。（500w　約2分）枝豆は茹でる。（むき身を使用）
③ Aの調味料を合わせて、フライパン等で加熱する。
④ ①のとり肉に片栗粉をつけて揚げる。じゃがいもは素揚げする。
⑤ ②、③、④をあえて仕上げる。

食育クイズ

こたえは下の方にあります。

☆食育クイズ1☆

11月ごろに収穫をむかえる「サツマイモ」。サツマイモを育てるのにかかる日数はどれくらいでしょうか？

① 10日～30日
② 110～150日
③ 300日～350日

☆食育クイズ2☆

11月から1月はみかんが旬の季節です。
さて、みかんは漢字で書くとどのような字になるでしょうか？

① 味漢
② 美缶
③ 蜜柑

食育クイズ１のこたえ：②

サツマイモは植えてから収穫できるまでおよそ３か月から５か月かかります。６月ごろに植えて11月にようやく収穫しておいしく食べることができます。

食育クイズ２のこたえ：③

みかんは漢字で書くと「蜜柑」と書きます。昔、みかんが日本に伝わった時、もともとあった柑橘系の果物よりみかんが甘かったことから、「蜜（みつ）のように甘い実がなる木＝蜜柑と名付けられたと言われています。

A