とうがんのお話（中）

　みなさん、こんにちは。今日は「とうがん」のお話です。

とうがんは、かぼちゃやきゅうりと同じウリの仲間です。夏によくとれる野菜ですが、暗く涼しい場所に置いておくと、冬まで保存しておくことができます。そのため、冬の瓜と書いて「とうがん」と呼ばれるようになりました。

私たちが住んでいる愛知県では、とうがんの生産が盛んです。昭和４５年に沖縄からきた「琉球とうがん」の栽培が増え、愛知県のとうがんの生産量は沖縄県に次いで全国で２番目に多いです。現在、お店にならんでいるとうがんのほとんどが「琉球とうがん」ですが、愛知県では古くから「早生（わせ）とうがん」という種類があり、「愛知の伝統野菜」の１つです。果肉が厚く、長く保存できるのが特徴です。

今日の給食は「とうがんのカレースープ」です。とうがんはとても水分が多いため、体の熱を冷ます働きがあります。しっかり食べて、暑い夏を乗り切りましょう。