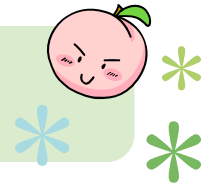


とうがんのお話（小）



みなさん、こんにちは。今日は「とうがん」のお話です。

みなさんは、とうがんを見たことがありますか？とうがんはラグビーボールのような形をした、緑色の大きな野菜です。大きいもので10キロを超えるものもあります。皮は緑色をしていますが、切ってみると、中身は白色をしています。

とうがんを漢字で書くと、「冬」という字がつきますが、7月から9月によくとれる夏の野菜です。とうがんは、夏に収穫し、涼しい場所に置いておくと冬までもつことから、この名前がつけました。

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。愛知県のとうがんの生産量は全国で2番目に多いです。

とうがんの皮は硬く、厚いので、料理をするときは、皮を厚めにむいて、中の種を取って使います。とうがんをおいしく食べるには、しっかりとただし汁で、うま味のある肉や干しいたけ、干しえびなどと一緒に煮ると、味がしみ、とてもおいしくなります。

今日の給食は「とうがんのカレースープ」です。カレースープの味がよくしみたとうがんとを味わって食べましょう。