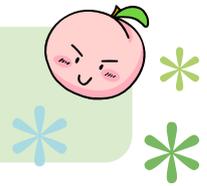


とうがんのお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は「とうがん」のお話です。

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、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」に「瓜」と書きます。「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。とうがんは皮が硬くて厚いので、保存性がよく、夏に収穫し、涼しい場所で保管すると冬まで持つことから、この名前がつきました。

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。全国で出荷されるとうがんのうち、18%以上が愛知県で作られています。生産量は全国第2位です。

とうがんを料理するときは、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しみたとうがんを味わって食べましょう。