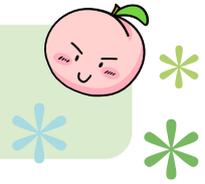


キャベツのお話 (小)



みなさん、こんにちは。今日は、キャベツのお話です。

キャベツには、3つの種類があることを知っていますか。

1つめは、春にとれる「春キャベツ」です。葉はやわらかく、巻きもゆるいので、生のままでもおいしく食べられます。

2つめは、夏や秋のはじめにとれるキャベツで、涼しい土地で作られるので「高原キャベツ」とよばれています。葉はうすく、少しかためで、濃い緑色をしています。

3つめは、冬にとれる「冬キャベツ」です。葉はかたく、巻きが強いので、煮くずれしにくく、煮こむとあまくなります。特に愛知県では、「冬キャベツ」がたくさん作られていて、今年の生産量は全国で1位です。

今日の給食には、愛知県のキャベツがたっぷり入った「中華海鮮うま煮」が出ます。煮こむと、野菜のかさが減り、たくさん食べることができます。