



7月30日（木）

～今日の献立～

- 魚のムニエル
- マカロニサラダ
- 冬瓜スープ



☆給食の先生からのお話☆

今日の給食は、今が一番おいしい旬の時期である冬瓜(とうがん)が入っています。漢字で書くと「冬瓜」と書き、冬を連想させますが、冬に収穫するという意味ではなく、夏に収穫した物が、冬まで持つところから、この名前がついたそうです。(実際にはそこまで長持ちはしません)

冬瓜は、沖縄県で一番たくさん穫れ、みんなが住んでいる、岡山の収穫量は日本の中で3位になります。

岡山県内では、瀬戸内市内で多く作られています。

大きい物では、すいかくらいの大きさになります。冬瓜は、スイカと同じように、つる性の植物です。煮物や(スープ)、炒め物、蒸し物など、様々な料理につかえます。今日はベーコン、たまねぎ、干しいたけ、ねぎ、干しエビと一緒にいれて、中華風のスープにしました。

☆子どもをつぶやき(反応)☆

給食の先生が、スイカと同じ大きさになるということを教えてくれると、「えー？スイカみたいにそんなに大きいじゃ」と言いながら、スープの中の透明な冬瓜を見つけると、一口パクリ♡♡食べると、「先生！冬瓜おいしい(〇)/甘いわぁ」と教えてくれました☆



なかなか、冬瓜をわざわざ買って料理をする機会が少ないかと思いますが、ぜひお家でも作ってみて下さいね！！

