

# 給食通信

9月25日（金曜日）今日の献立は、

『バターライス ハンバーグデミグラスソース 野菜ソテー

かぼちゃの米粉スープ 牛乳』です。



今日は、秋から冬にかけて美味しいかぼちゃを使った、洋風献立です。

かぼちゃの収穫時期は7月から8月ですが、収穫してすぐよりも、3ヶ月前後寝かせると、でんぷんが糖分に変わりが甘くておいしいかぼちゃに変わります。

日本に今の「日本かぼちゃ」が入ってきたのは、戦国時代、徳川家康が生まれたとされる1542年です。ポルトガル人が種子島に漂着した際、鉄砲とともに、カンボジアから持ち込まれた物が伝わったとされています。現在では、甘みが強い西洋かぼちゃの方がよく食べられています。給食でも、西洋かぼちゃを使っています。

かぼちゃの甘みを味わいながら、残さず食べましょう。