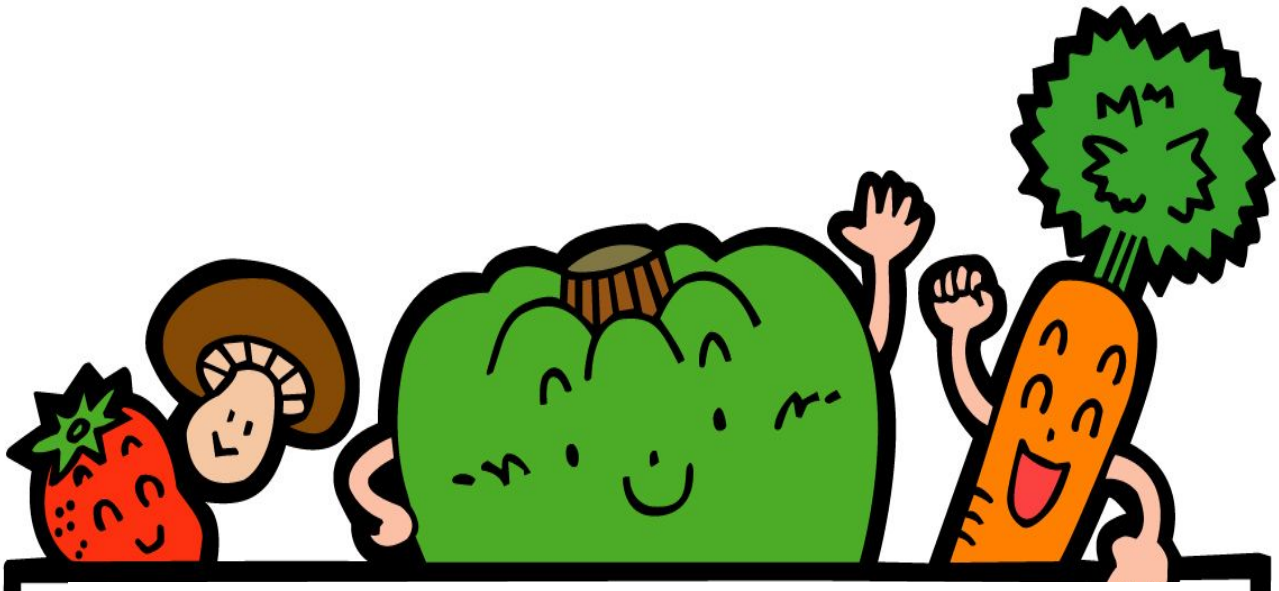
今月の給食から　ちょっとかしこくなる話　５月２９日（火）



かんぴょうについて

かんぴょうは，ユウガオの実を細長くむいて乾燥させたものです。ユウガオは，うりのなかまで，大きな実がなります。ユウガオの花の色は白色で，名前のとおり夕方に開き，朝方にはしぼんでしまいます。

ユウガオの実を細長くむく専用の機械があり，それを使うと，あっという間にうすくて細長くきれいにむけていきます。乾燥した状態のかんぴょうは，クリーム色のものが品質がよいそうです。

巻きずしの具や，昆布巻きをくくるひもの代わりなど，脇役として食べることが多いですが，今日はあえものに入っています。よくかんで食べてください。

（かんぴょうを作っている様子は，給食場前の掲示板にはっています。ぜひ見てください。）