

こんねんど
＜今年度の「とおかまちメニューの日」給食のテーマは…＞
た おうえん しょく
食べて応援！とおかまの食

た
食べて学ぼう！【令和3年・9月号】
まな
とおかまちメニュー新聞



こんげつ とおかまち
今月は、十日町かぼちゃ！



しょうかい
「くりゆたか」を紹介します。

ゆた しぜん だいち そだ ゆきの こ
豊かな自然と大地で育った「くりゆたか」は、雪が残る
がつじょうじゅんころ たね あいじょう
4月上旬頃から種をまきはじめます。たっぷりと愛情を
こ そだ がつごろ しゅうかく ぼんころ
込めて育てられたかぼちゃは、7月頃に収穫されてお盆頃
しゅつかさいせいき むか ぜんご おおだま ひんしゅ
に出荷最盛期を迎えます。2.0kg前後の大玉の品種で、
しんりょくしょく あまみ つよ しよつかん
新緑色をしており、甘味が強く、ホクホクした食感が
とくちょう しょう あいしょう よ ようがしてん
特徴です。パンやスイーツと相性が良いため、洋菓子店
などで使用されることが多いそうです。



とうじつ
＜当日のメニュー＞
かぼちゃのカップコロッケ

カップコロッケは、見た目にはグラタン、
あじ あぶら あ
味はコロッケの油で揚げないヘルシーコロ
ックです。くりゆたかのもつ甘さ、ホクホ
かん あじ りょうり
ク感を味わうのにピッタリな料理です。



とおかまの食 しょう おうえん
応援ジャー



みずさわちいき ばたけ
水沢地域のかぼちゃ畑