

ふるさと給食だより

令和4年10月
佐呂間町学校給食センター
第4号

10月のふるさと給食は、
10月27日(木)です。
*大月菓子店の食パン
*もち麦いり野菜スープ
*ポークチャップ
*かぼちゃのサラダ



今回使用する佐呂間産は、
『食パン・もち麦・ぶた肉・かぼちゃ』です！



かぼちゃ特集

今回はかぼちゃ農家さんの川村忠夫さんに取材してきました！



かぼちゃを育てるのは大変ですか？



仕事はどの仕事でも大変なことはありますよ(^ ^)かぼちゃは収穫の時にしゃがんでへたをはさみで切り、重たいかぼちゃの土をふきとり、かごに入れる作業が大変です。

よいしょっと...!

でも、佐呂間で作ったかぼちゃはほとんど加工するので、見た目重視ではないので作りやすいですよ！



加工するので、皮は少し黄色くても大丈夫！
大きさや形も色々な形があっても大丈夫！



そんな先人の知恵がつまった、かぼちゃの加工について右のページで紹介します！

~かぼちゃを加工している様子を紹介！~



ここで加工しています。見たことあるかな？
湯気が出ていたら加工している証拠！

ちなみにこのかぼちゃの顔は何年かに一度リニューアルしているそうです…！
今はどんな顔をしているかな???

たくさんのかぼちゃが運ばれてきます！



機械とたくさんのおの手でかぼちゃの皮をきれいに取ります。



真っ黄色のかぼちゃを蒸して乾燥させて…



かぼちゃフレークやかぼちゃペーストが 出来上がり★

かぼちゃフレークはパンやおかしや赤ちゃんの離乳食などに多く使われています。

給食では今回紹介した佐呂間の加工前のかぼちゃを調理しています！
10月しか登場しない佐呂間のかぼちゃ、ぜひ食べてみてください★

