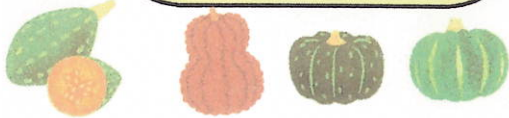


# キャロッピーデー

まいつき かい きくぶようまち  
毎月1回、菊陽町  
でとれる食べ物を  
「キャロッピーデー」とし  
て紹介します。



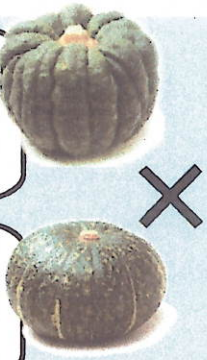
## 9月 かぼちゃ

きくぶようにししやうこうく よしむら はたけ はなし き  
菊陽西小校区の吉村さんの畑で、かぼちゃの話 を聞いてきました！



ひも よく、ほくほく甘い かぼちゃ を作るために「日本かぼちゃ」と「西洋かぼちゃ」をかけあわせ、菊陽ぼうぶら（商品名）を作っています。

日本かぼちゃ  
皮が固くねっとりして、保存がきく。



菊陽ぼうぶら  
（商品名）の誕生！  
保存よし！  
味よし！

西洋かぼちゃ  
甘みは強いが高温に弱く保存がきかない。

一般に、野菜は新鮮な方がいいよね。でも、かぼちゃは収穫直後より貯蔵した方がいいんだ。でんぷんが糖に変わり甘くなるんだ。



かぼちゃの汁を糖度計にたらし、甘さを測ります。  
収穫直後・・・15度  
約1ヶ月後・・・20度



### 給食に使われるかぼちゃは、いつできたのかな？



〈3月に種まき〉



〈4月に苗うえ〉



〈6月に収穫〉



〈そして、今は〉

### かぼちゃの貯蔵室



より甘くなるように、当日まで貯蔵されています。

### Q クイズ Q わかるかな？

かぼちゃが日本に初めて伝わったのは、どこの都道府県でしょうか？

- ① 北海道
- ② 大分県
- ③ 沖縄県



答えは、来月号でお知らせします。

### ☆7月号クイズの答えは(0)です☆

白い皮のゴーヤは、「白ゴーヤ」と呼ばれます。苦みは少ないそうです。

