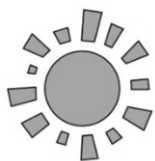
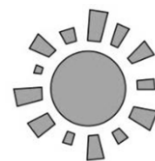


令和3年 12月 21日(火)



今日の南中給食



メニュー

- ・チャーハン
- ・春巻き
- ・きゅうりと大根のピリ辛
- ・中華風野菜スープ
- ・牛乳



きゅうりについて

ユーモラスにも思えるきゅうりの名は、古くは黄色に熟^{じゆく}してから食べるために「黄^{きゅうり}瓜」と呼ばれていたからとも、中国で西方^{せいほう}の瓜^{うり}「胡^{きゅうり}瓜」と呼ばれていたかたとも、言われています。

果^か菜^{さい}類^{るい}ではトマトに次^ついで収^{しゅう}穫^{かく}量^{りょう}の多い野菜。日本では夏の代表的な野菜でしたが、促^{そく}成^{せい}栽^{さい}培^{ばい}が普^ふ及^{きゅう}して、一年中食べられるようになって久^{ひさ}しくなります。食べ方もサ^さラ^らダ^だが中^{ちゅう}心^{しん}になり、それ^おに^う応^{おう}じた品^{ひん}種^{しゅ}の改^{かい}良^{りょう}も進^{しん}め^めら^れて^きま^した。95%以上が水分で、栄^{えい}養^{よう}素^そとしてはさほど期待できませんが、さ^どっ^どぱ^ぱり^りと口^{くち}の中^{ちゅう}を洗^{せん}っ^てく^れるよ^ような^{どくとく}独特^{どくとく}な食^{しょく}感^{かん}が魅^{めい}力^{りき}です^すね。

