



暑い日には冷たいフルーツカクテルがおいしいですね。6月は加賀野菜のひとつ「加賀太きゅうり」を砂糖で煮て冷たくした「太きゅうりのコンポート」が入ったフルーツカクテルが登場しました。給食室の様子をしょうかいします。



①1本がふつうのきゅうりの約7本分！



②切り口から水分があふれます



③皮をむき種をとります



④3回あらって



⑤カットします



⑥丁寧にあくをとり、冷やして他のフルーツとまぜます

6月は、この他にもこのような給食に加賀太きゅうりを使いました。



11日「加賀太きゅうり
加賀友禅コンソメスープ」



19日「キューブサラダ」



23日「太きゅうりの
青じそ風味」



29日「夏野菜の治部煮風」

加賀太きゅうりをいただきました

金沢市・JA金沢市より、学校や家庭での食育推進や加賀野菜の消費拡大のため、また、新型コロナウイルスの影響を受けた生産者の方々への応援のひとつとして、本校の5年生全員に、加賀太きゅうりを1本ずついただけることになりました。



石川県学校給食キャラクター
いしかわん

煮物、サラダや和え物、汁物、いろいろな料理に使えます。
今が旬の加賀太きゅうりは、スーパーでもよく見かけます。
ぜひ、おうちでも地元の味を味わってください。
ふつうのきゅうりとちがいで、皮がかたいので、皮をむき、種を取って料理してくださいね。



専用の袋とレシピがついていました