

今日の給食のきゅうりは、地産地消。地産地消とは、地域生産・地域消費の略語で、地域で生産された様々な生産物や資源をその地域で消費することです。学校給食では可能な限り、地産地消に心がけています。地元春日部の野菜作りの名人の斎藤さんの作ったきゅうりを給食に使いました。

きゅうりは、成分の95%程度が水分とされ、歯応えのある食感とすっきりとした味わいがあります。水分を多く含むことから、暑い季節・地域では水分補給用としても大切。

旬のきゅうりを、おいしくいただきました。

