



**1月24日(火)【地産地消献立】麦ごはん 牛乳 ふりかけ 五目厚焼き玉子 かんぴょうの胡麻和え のっぺい汁**

今日は、かんぴょうについてお話しします。かんぴょうは栃木県の特産物で、全国の98%以上を生産しています。かんぴょうの原料となる夕顔の実、収穫するときには、約8kgの大きさになります。収穫するとすぐに剥きはじめ、天日で乾燥させます。さらに夕顔の実、ほとんどが水分で、約8kgの夕顔から、かんぴょうの製品になるのはたった200gです。とても贅沢な商品と言えます。

今日は地産地消献立で、かんぴょうのほかに、ごはん、牛乳、油揚げ、豆腐が栃木県産です。