

12月6日(木)は… ふるさと食材の日「樹海中かぼちゃぜんざい」

10月の「九重栗」に続いて、12月は「雪化粧」というかぼちゃを使わせていただきます。

食材と樹海中学校のみなさんに感謝して、残さず食べましょう！

今回使う樹海中かぼちゃは、5月から育てて9月に収穫し、右の写真のように1個1個へたを取って丁寧に磨き、12月まで給食用にとっておいてくれました。かぼちゃは収穫後も日持ちするのが特徴です。昔は冬になると野菜が手に入りにくかったため、長く保存できるかぼちゃをとっておき、風邪をひきやすいこの時期に食べるのが健康に良いと考えられていました。



樹海中かぼちゃの特徴

富良野学校給食センターでは、2000年より樹海中かぼちゃを使った給食を提供しています。今年の樹海中かぼちゃの収穫量は、合計で700kg！収穫が多い年は、1000kgをこえることもあるそうです。生徒のみならず地域の協力により、これだけの量のおいしいかぼちゃを育てることができています！



樹海中かぼちゃは、東京のレストランでも使われているそうです！

雪化粧かぼちゃの特徴は？

もともと、雪が降って地面が化粧をしたかのように白く美しく見えることを「雪化粧」と表現しますが、その言葉のように皮が白っぽいのが特徴で、長期保存に向いているかぼちゃです。



12月の雪化粧



10月の九重栗