

# 6月の地場産食材

## 海士里ちゃん献立は

### 「織田きゅうりの香り漬け」です！

きゅうり



### 織田地区のきゅうり

今日の給食に使われているきゅうりは、織田地区で生産されたものです。織田地区の涼しい気候を活かし、特産品として栽培されており「織田きゅうり」という名前が親しまれています。歯切れが良く、甘くみずみずしいのが特徴で、何もつけなくても美味しく食べることができます。また、ブルームという白い粉が出ないことも、織田きゅうりの特徴の一つです。5月頃から収穫するものはハウスで栽培されており、6月中旬頃からは露地（畑）でつくられたものが主になります。



### ～ブルームって何？～

新鮮なきゅうりは、皮の表面が「ブルーム」と呼ばれる、白い粉のようなものにおおわれています。ブルームは、自分のからだを守るために、乾燥を防いだり、病気の感染を防ぐために出す成分だと考えられています。品種改良によって、今ではブルームが出ない「ブルームレス」きゅうりが主流になっています。

### ☆きゅうりの収穫☆

きゅうりは育つのが早く、朝はまだ小さくても、夕方にはずいぶん大きくなっています。花が咲くと、1週間ほどで収穫できるようになります。次々に実をつけ、収穫が追いつかないほどです。



きゅうりの花

### きゅうりの栄養

きゅうりは、95%以上が水分できていて、カリウムを多く含んでいます。カリウムには、細胞の状態や血圧を正常に保つ働きがあります。体を冷やす働きもあり、おしっこを出をよくすることで、おしっこと一緒に体の熱を出して、体温を下げています。

### きゅうりは場所によって味が違う！

きゅうりの上と下のほうでは味も食感も違います。半分に切って味わってみましょう。



- 上
- 下
- さっぱり
- 甘い
- しっかり歯ごたえ
- やわらかい