

10月31日

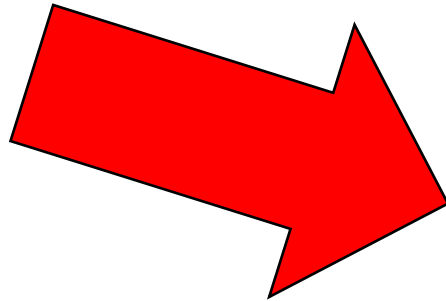
今日はハロウィーン！

今日の給食では、
ハロウィーンに
ぴったりの野菜を
紹介します！





今日の給食に
使われている
これなーんだ？



こたえは・・・

バターナッツかぼちゃ



③

もともとは
南アメリカ大陸生まれ
のかぼちゃです



バターナッツかぼちゃの 名前の由来は？

加熱すると、
バターのような
なめらかな食感

ナッツのような
コクのある甘み



バターナッツかぼちゃの 見た目の特徴は？

つるつるとした
ベージュ色の薄い皮



果肉は
濃い
オレンジ色

一般的な 西洋かぼちゃ

ホクホク食感

水分が少ない

煮物にぴったり！



バターナッツ かぼちゃ

⑥

ねっとり食感

水分が多い

スープやスイーツ
にぴったり！





今日の給食では・・・

バターナッツかぼちゃを蒸してから
つぶしてパイに包んで焼き上げました。



東京都小平市産の
バターナッツ
かぼちゃです
めしあがれ～！



いつもとはちょっとちがう
かぼちゃ。
ぜひ味わってくださいね。
職員室前に実物を展示中！

<参考文献>

「気になってる？新顔野菜「バターナッツかぼちゃ」のおいしい食べ方とおすすめレシピ」 |
(オレンジページネット) <https://www.orangepe.net/ymsr/news/daily/posts/8440>