

11月22日（火）

きょうは、「カレーなんばん」のうどんの原料^{げんりょう}である“小麦”についてのお話をします。

“小麦”は、埼玉県では、深谷市^{ふかや}や行田市^{ぎょうだ}、熊谷市^{くまがや}、加須市^{かぞ}などがある、北の地域^{さいばい}を中心に栽培^{さいばい}されていて、去年の生産量^{せいさんりょう}は全国第9位になっています。“小麦”の品種^{ひんしゅ}は、「農林61号^{のうりん}」というものが昭和22年から栽培^{さいばい}されていましたが、最近^{さいばい}は、強い風^{たお}にも倒れにくい新しい品種^{ひんしゅ}の「さとのそら」に変わり、きょうの給食^{きょくじき}のうどんにも「さとのそら」が使^{つか}われています。ちなみに、給食用^{きょくじき}のうどんは、埼玉県でとれた「さとのそら」が100%使^{つか}われています。「さとのそら」の味^{あじ}の特徴^{とくちょう}は、しっかりとした小麦^{こむぎ}の味と香り^{かお}ですので、そういったものも感じながら、きょうもしっかり残^{のこ}さずに食べましょう。