

がつ  
11月



# ちょうりじょう 調理場だより



とよはししりつほくぶ がっこうきょうしゅくきょうどうちょうりじょう とよはししやくしよのうぎょうきかくか  
豊橋市立北部学校給食共同調理場・豊橋市役所農業企画課



とよはし のうさんぶつ  
豊橋の農産物  
かき  
柿

おいしい かき とくちよう  
＜美味しい柿の特徴＞

全体がきれいなオレンジ色  
ツヤツヤ  
ヘタがしっかりとっている



カキール

一般的に柿は四角いけど、  
まれに五角形に育ったものを  
「五角（合格）次郎柿」っていうよ。  
見かけたらすごくラッキー！

せいさんりょうぜんこくナンバー  
生産量全国No. 1!

日本で一番たくさん「次郎柿」がとれるよ！

柿にはいろいろな種類があるけど、豊橋で作っているのは主に「次郎柿」です。大正時代から100年以上の歴史があって、今や日本で一番たくさんとれる次郎柿を作っています。収穫は毎年10月下旬～11月です。

シャキッとジューシーな豊橋産の次郎柿

初めて次郎柿を食べる人は、シャキッととした歯ごたえと、コクのある甘さに驚きます。豊橋ではこの食感を楽しめる食べ方として、好きな野菜と一緒にサラダで食べる人もいます。

こんなに甘いのに！？ビタミンCたっぷり！

次郎柿は甘いのにビタミンCが豊富に含まれていて、食物繊維やビタミンAなどの栄養もたっぷり！旬を迎えた栄養満点の次郎柿をたくさん食べて元気いっぱいになるよ！



とよはし産学校給食の日

11月11日に豊橋産次郎柿が登場！

＜献立＞

- ・ドライカレーサンド
- ・コンソメスープ
- ・次郎柿



学校給食では、毎年11月に豊橋産の「次郎柿」が出ます。調理場では1つ1つ丁寧に皮をむき、食べやすく8等分に切っています。

秋の味覚の次郎柿を味わってください。



さんげつ ちょうりいん  
今月の調理員さん



おおき  
大木さん

私の仕事は、野菜を洗ったり、皮をむいたりしています。大きな釜で調理する時は材料を混ぜるのが大変ですが、他の調理員さんたちと協力して頑張ります。

みなさんがおいしく食べてくれたらうれしいです。