

がっ やましろちょう まんがんじ 6月 山城町の万願寺とうがらし



8日(水) 万願寺唐辛子の甘辛煮

山城町上狛地域の鐘下さんの万願寺唐辛子です。ビニールハウスは雨を防ぐことができ、あたたかいので、おいしい野菜ができるそうです。

万願寺唐辛子は、伝統的な「京野菜」のひとつで、約80年前、京都の舞鶴市で生まれました。舞鶴市内の万願寺地区で作られたことから、この名前がついたそうです。ふあつく、大きな万願寺唐辛子は、「とうがらしの王様」と呼ばれています。



~万願寺唐辛子を収穫するまで~

- 12月~ 種まき (ビニールハウス)
- 苗作り
- 3月 定植 (苗を植える)
- 5月~7月末 収穫、種とり

赤くなった万願寺唐辛子も、辛味なく食べられるそうです。ここから来年にまく種をとります。



万願寺唐辛子は、小さな白い花を咲かせます。



~万願寺唐辛子の栄養~

辛味や苦味が少なく、あまみのある万願寺唐辛子には、おなかをきれいにしてくれる食物繊維がピーマンの約3倍もふくまれています。



収穫した後の万願寺唐辛子は、1kgずつきれいにはこぶ箱詰めされます。

6月の給食目標

「衛生に気をつけて食事をしよう」

