

2016/05/31

[今日の給食](#) | by [校長](#)

献立：牛乳、ごはん、野菜スープ、ポークビーンズ、アスパラガスソテー



[ポークビーンズ](#)



[アスパラガスソテー](#)

[アスパラガス](#)は欧州原産、ユリ科の多年草です。高さ約 1.5m、葉は退化し緑色の枝が葉のように広がり(偽葉)、初夏に薄黄色の小さな花を咲かせます。和名は「オランダキジカクシ」「オランダウド」「マツバウド」などと言います。



アスパラガス



アスパラガスの偽葉



アスパラガスの花

私たちが食べている部分は若い茎の部分です。土寄せしたり遮光栽培した白いものを**ホワイトアスパラガス**、遮光せずにふつうに育てたものは**グリーンアスパラガス**と言います。近年、アントシアニン色素の多い紫色品種のアスパラガスが登場しました。



遮光栽培



普通栽培



いろんなアスパラガス