

きゅうしょくつうしん

10月21日(金)

- ソース^や焼きそば
- ゴロゴロやさいスープ
- ^{おんやさい}温野菜サラダ
- ^{ぎゅうにゅう}牛乳



^{きょう}今日は、^{はなし}キャベツのお話をします。

キャベツは、^{いちねんじゅう}一年中^{おい}美味しく、^た食べる^{やさい}ことのできる野菜です。

^{にほん}日本には、^{えどじだい}江戸時代に^{はじ}初めてオランダから^{とらい}渡来し、^{べつめい}別名で^{かんらん}甘藍と^よ呼ばれ、^{かんしょうよう}もっぱら^{つか}鑑賞用として^{しよくよう}使われて^{ほんかくてき}いました。食用として^{さいばい}本格的に栽培されるようになったのは、^{おうべい}欧米の^{ひんしゅ}品種が^{はい}入ってきた^{めいじ}明治以降^{いこう}のことで^{たいしょう}大正、^{しょうわ}昭和にかけて、^{にほん}日本の^{ふうど}風土に^あ合った^{ひんしゅ}品種が^{さか}盛んに^{つく}作^だり出されました。

