

# かん てん 寒 天

す わ ち い き ふ る か ん て ん づ く  
諏訪地域は、古くから寒天作りがさかんです。

が っ が っ つ く  
12月から2月にかけて作られます。



きゅうしよくゆうびん  
松本市学校給食センター



か ん て ん  
寒天は、「テングサ」という  
か い そ う つ く  
海藻から作られます。

きゅうしよく しる  
給食では、サラダや汁ものに  
つか  
使っています。

Q.なぜ海のない諏訪地域で寒天が作られているのでしょうか？

A.それは、諏訪地域には、寒天作りに必要な自然条件である

か ん だ ん さ し っ け す く み ず  
「寒暖差」「湿気の少なさ」「きれいな水」

がそろっているからです。

