

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。

