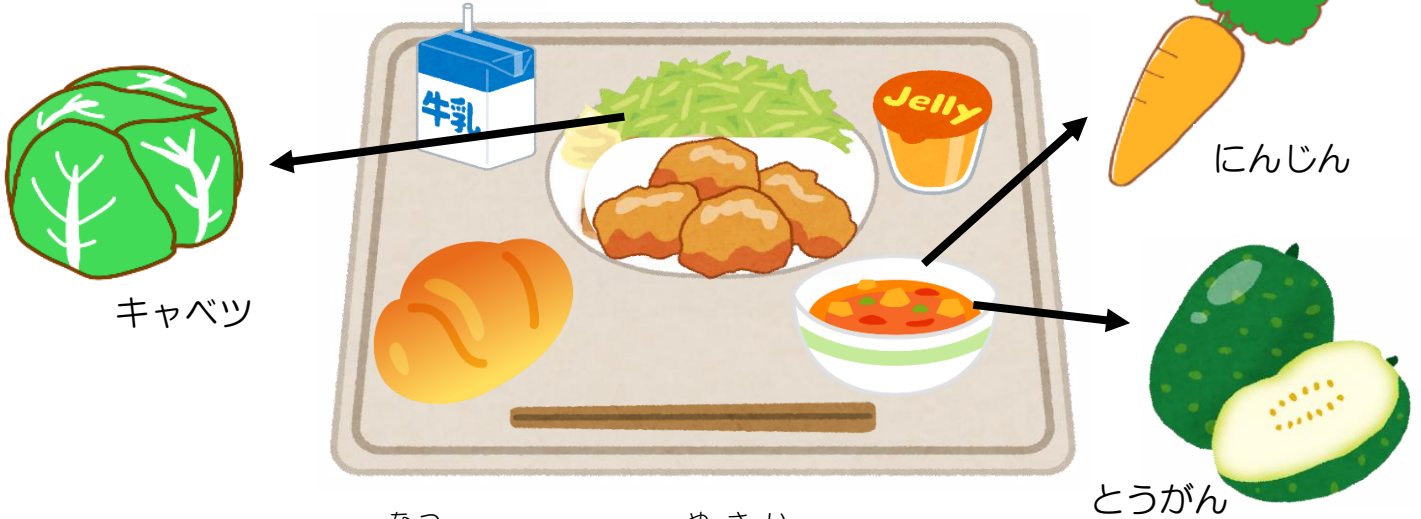




きょう
今日は、「キャベツ、にんじん、とうがん」が
かながわけんさんひん
神奈川県産品です！



「とうがん」は^{なつ}夏にとれる^{やさい}野菜です。

火を^{とお}通すと^{とうめい}透明になり、^{あじ}くせのない^{とくちょう}味が特徴です。

また、きゅうりやゴーヤ、スイカなどと同じ

ウリ科^かの^{やさい}野菜なので、^{からだ}体を^ひ冷やす^{はたら}働きがあります。

^{あついなつ}暑い夏には^{ぴったりの}ぴったりの^{やさい}野菜ですね！

^{じもと}地元の^{しょくざい}食材に^{かんしゃ}感謝して^た食べましょう♪



きゅうしょく
給食クイズ



「とうがん」は漢字で書くと、ある^{きせつ}季節のなまえが
はいります？ つぎのうちどれでしょうか？

- ①なつ
- ②あき
- ③ふゆ

とうがん かわ あつ
冬瓜は皮が厚いため、
すず ほかん
涼しいところに保管しておく
“ふゆ ひも
“冬まで日持ちする” ことから
とうがん な
冬瓜と名づけられました！
ふゆ なつ しゅん むか
冬がきますが、夏に旬を迎えます！

こたえ：③ふゆ



かなふう