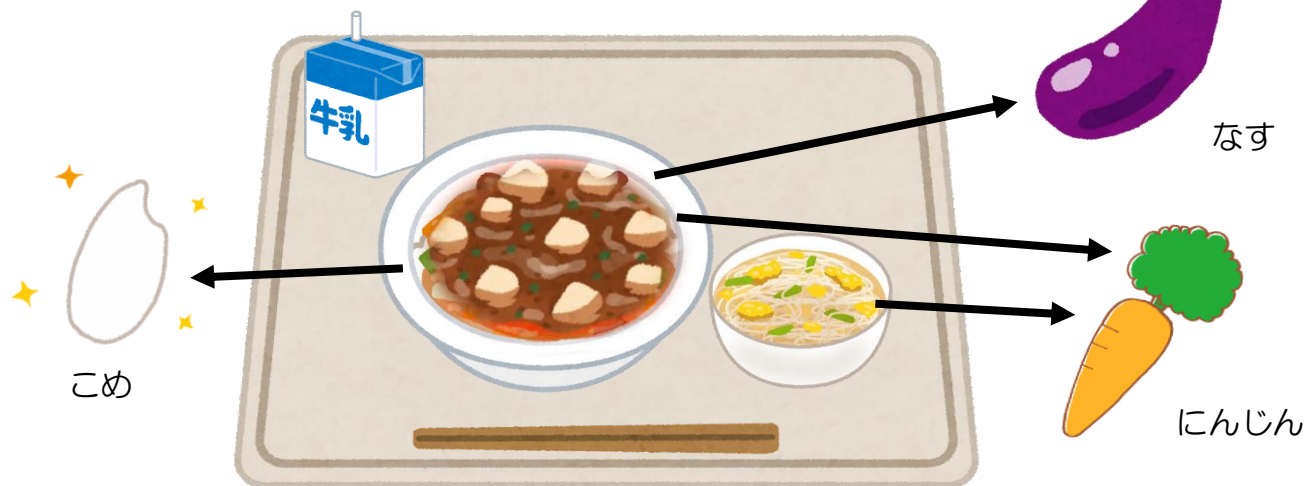




きょう
今日は、「こめ、なす、にんじん」が
かながわけんさんひん
神奈川県産品です。



「なす」は、^{なつ}夏から^{あき}秋にかけてとれる^{やさい}野菜です。
カリウムという^{えいよう}栄養が^{ほうふ}豊富で、^{からだ}体の^{ねつ}熱を^{そと}外に^に逃がし
のぼせや^{しず}ほてりを^{こうか}鎮める効果があります。
^{なつ}夏^{ぼうし}バテ防止には^{しょくざい}ぴったりな食材です！

^{じもと}地元の^{しょくざい}食材に^{かんしゃ}感謝しておいしくいただきましょう♪



きゅうしよく 給食クイズ



^{せかい}世界にある^{しゅるい}なすの種類は
いくつあるでしょうか？

- ① ^{しゅるい}50種類
- ② ^{しゅるい}100種類
- ③ ^{しゅるい}1000種類

にほん しゅるい
日本だけでも 200種類^{しゅるい}のなすが
あるといわれています。

ちゅうなが なが まる みず
中長なす、長なす、丸なす、水なす、
やきなすなど、種類^{しゅるい}ごとにおすすめの
ちょうりほう
調理法があります♪

こたえ：③1000種類^{しゅるい}



かなふう