

6月3日(火) おいしいなつうしん

ぎゅうにゅう
ごはん
あじフライ
ゆでやさい
かとうさんのはたけのみそしる

☆きのうの^{せいかい}正解☆ ③ さかな

「ナンプラー」はさかなを^{はっこう}発酵させて作る^{つく}調味料です。タイ料理ではよく^{りょうり}使います。

◎きょうのクイズ◎

あじは、^{はる}春から^{なつ}夏にかけて^{しゅん}旬を迎えます。あじのような「^{あおざかな}青魚」は、^{でいーえいちえー}D H Aや^{いーびーえー}E P A
という、^{びょうき}病気を^{よぼう}予防したり、^{のう}脳の^{はたら}働きをよくしたりする^{えいようそ}栄養素をたくさん^{ふく}含んでいます。

「^{かとう}加藤さんの^{はたけ}畑の^{しる}みそ汁」に入っている、たまねぎ、^{はい}さやいんげん、かぶ、かぶ^は葉、
だいこん、ミニトマトは、^{すべ}全て^{かとう}加藤さんの^{はたけ}畑でとれたものです。

さて、^{じもと}地元でとれたものを^{じもと}地元で^{しょうひ}消費することを^{なん}何というのでしょうか？

- ① ^{ちいきみっちゃく}地域密着 ② ^{じばやさい}地場野菜 ③ ^{ちさんちしょう}地産地消

^{せいかい}正解のクラス

1の1、1の2、3の1、
3の2、4の2、5の2、
6の1、6の2

もりつけかた

ゆでやさい
あじフライ

ごはん
小わん

かとうさんのはたけの
みそしる
大わん