

今回のテーマは「これってなんのはな」の中から
「さつまいも編」 をピックアップ!

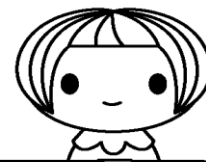


紫と白の混ざった
お花だね

土の中にできる
お野菜だよ。

- さつまいもは、9月～11月頃に収穫されますが、その後2ヶ月ほど貯蔵して、水分を飛ばすと、甘さが増して、よりおいしくなります。
- 美味しいさつまいもの見分け方は次の3つ。
 「皮の色が鮮やかなもの」「傷や黒ずみがないもの」「ひげ根がないもの」
- 保存するときは新聞紙やキッチンペーパーに包んで冷暗所で保存します。寒さに弱いので冷蔵庫には入れないほうが良いです。

おとなの **2023.10**
ぽんぽんニュース



食の体験学習

郷土料理について学んで、実際に食べたり、田植え体験をしたり、野菜を育てたりと、食の体験学習には様々な種類があります。
 食を取り巻くいろいろな環境に触れることで、食の大切さ、広がりを感じることができます。
 楽しみながら、「食」の体験学習をしていきましょう。

食のことわざ

家柄より芋茎 (いえがらよりいもがら)

格式だけはあって実質的には価値のない家柄よりも、食べられる芋茎のほうがよいということ。

【類語】

- 家がらより食いがら
- 家の高いより床(とこ)が高いがよい

※ 芋茎とは、里芋(さといも)の茎(くき)のことで、現代では「ずいき」とも読みます。

「食べ物もの知りクイズ」

食べる部分はどこ?

- ・ジャガイモは……地下の茎の部分
- ・サツマイモは……根っこの部分
- ・タマネギは……葉っぱのつけ根
- ・ブロッコリーは……花のつぼみ

ほかの野菜についても、調べてみましょう。



名阪食品株式会社

<http://www.meihan-shokuhin.co.jp/>

〒330-0802 埼玉県さいたま市大宮区高鼻町1丁目25-1

Tel 048-650-6682 Fax 048-650-6683