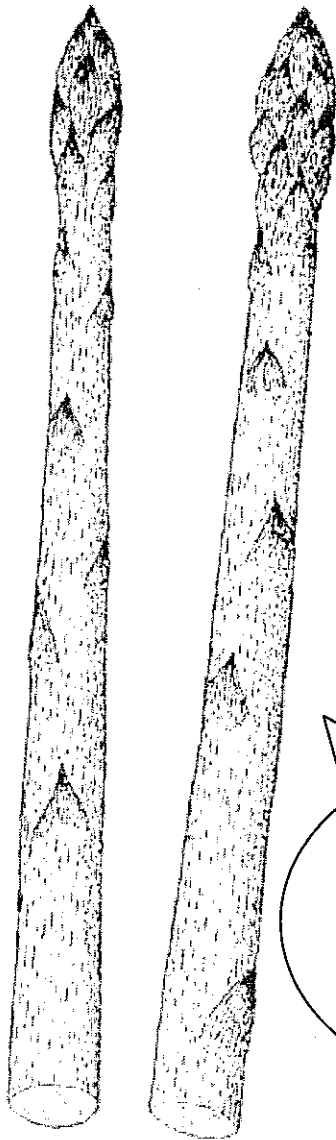
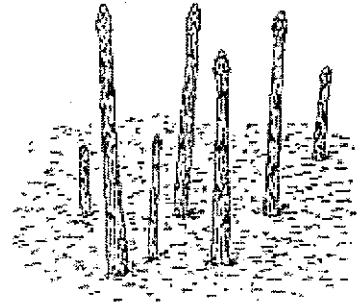


6月たべものカレンダー No.373

アスパラガス

○ 5月^{がつ}から7月^{がつ}にたくさんとれます。



○ アスパラガスには、^{みどりいろ}緑色のグリーンアスパラガスと、^{しろいろ}白色のホワイトアスパラガスがあります。

たべているのは、くきの^{ぶぶん}部分です。



6月

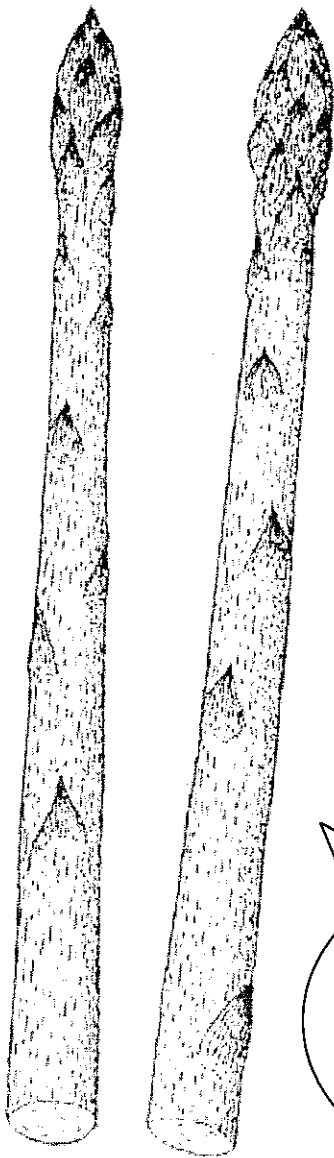
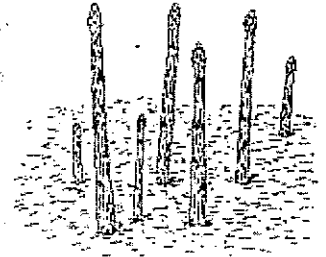
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
⑦	8	9	10	11	12	13
⑭	15	16	17	18	19	20
⑳	22	23	24	25	26	27
㉘	29	30				

低学年用

6月たべものカレンダー No.373

アスパラガス

○ 5月から7月にたくさん出回ります。おもな産地は北海道や佐賀県です。



- グリーンアスパラガスとホワイトアスパラガスがあります。
- グリーンアスパラガスは色のこい野菜の仲間
で、ひふを強くしたり、目の働きを助けたりします。
- ホワイトアスパラガスは、芽が出たらすぐに土をかぶせて日光を当てないように育てたものです。
ほとんどは、かんづめにされます。

食べているのは、くきの部分です。



6月

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
⑦	8	9	10	11	12	13
⑭	15	16	17	18	19	20
⑳	22	23	24	25	26	27
㉘	29	30				

高学年用

6月たべものカレンダー

No. 373

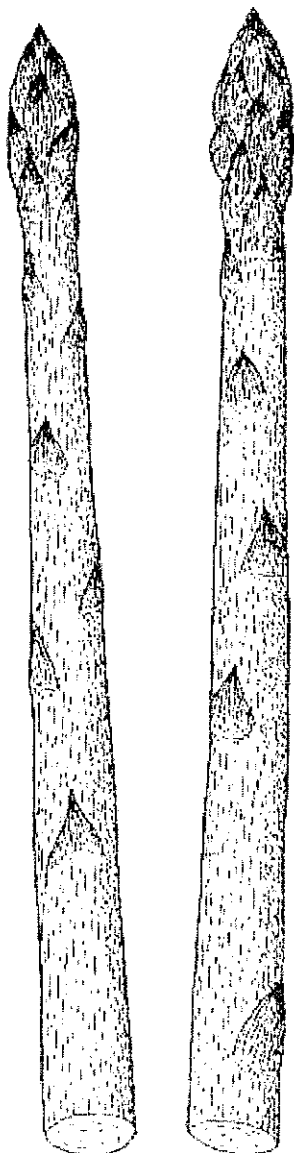
アスパラガス

○ 世界中で食べられている野菜です。^{ろじさいばい}露地栽培のものは5月から7月に多く出回ります。主な産地は、北海道や佐賀県です。^{しゅん}旬の^{じき}時期に収穫されたものは、香りもよく、おいしいです。

○ グリーンアスパラガスとホワイトアスパラガスがあります。

○ グリーンアスパラガスは、緑黄色野菜です。カロテン、ビタミンB1・B2が豊富です。ゆでたり、いためたりして食べます。

○ ホワイトアスパラガスは、芽が出たらすぐに土をかぶせて日光を当てないように育てます。主に^{かんづめ}缶詰に加工されます。



若芽が伸びた柔らかい茎の部分を利用します。

6月



日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
⑦	8	9	10	11	12	13
⑭	15	16	17	18	19	20
⑳	22	23	24	25	26	27
㉘	29	30				

中学校用