

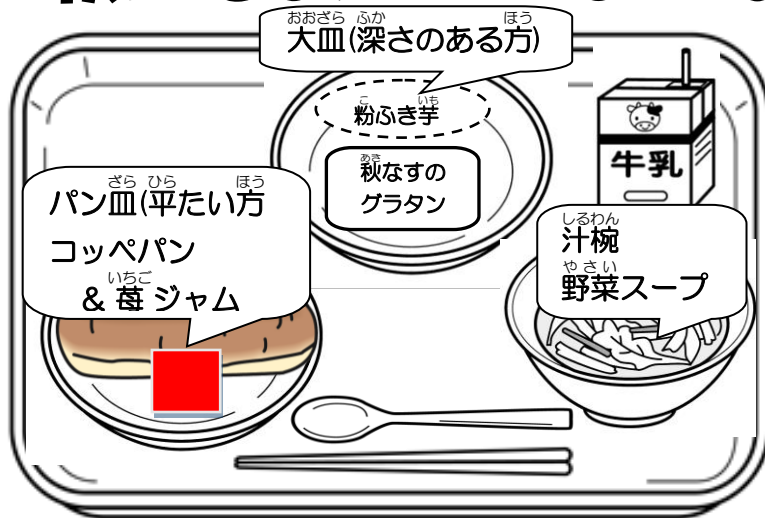


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちもくようび
令和6年9月12日 木曜日

あき 秋にもおいしいよ！なす♪



なすは、2年生のみなさんが学校で栽培していましたね！
夏野菜の一つとして知られるなすですが、今の時季も「秋なす」と呼ばれ、おいしいといわれています。

さて、夏のなすと秋のなす、違いは何でしょう？

①品種 ②収穫の時期 ③収穫の方法

…答えは、②収穫の時期です。品種は同じでも、収穫が6月から8月ものは夏なす、9月からのものは秋なすと呼ばれます。夏なすに比べ、秋なすは、水分が多く、皮がやわらかいのが特徴です。

今日のグラタンは、なすを油で揚げ、手作りのミートソースと合わせて、チーズとパン粉を乗せ、オーブン焼きしました。

旬を迎え始めた秋なすを味わって食べてくださいね♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
牛乳 じゃが芋 船橋市産→小松菜

