



ゆで
とうもろこし

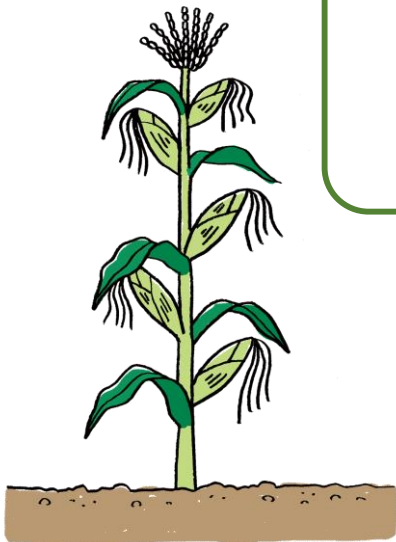
アムス
メロン

ぶたキムチどん

かんこくふう
じゃがいものにももの



ちようしし
ちばけん 銚子市の
アムスメロン
あまくてやわらかい!



【3年生がむいたとうもろこし】

とうもろこしは6～8月が旬なので、今の時期が一年の中で一番おいしいです。とうもろこしのひげは「絹糸」といい、1本1本が黄色い粒とつながっています。そのため、とうもろこしの粒とひげの数は同じです。ひげがたくさんあるものを選ぶと、実がぎっしり詰まっている証拠ですね。今日は3年生が170本のとうもろこしをむいてくれました。おいしくいただきます。