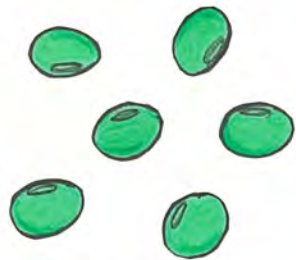


あお だい ず 青大豆



にまめ
煮豆や
うぐいすきな^こ米分
に^し使用しているよ

とら まめ 虎豆



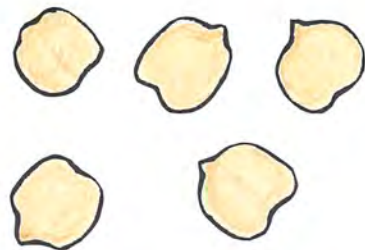
はんぱん しろ はんぱん
半^が白、半^が
ちいろ もよう
茶色のまだら^も模様
が^{とら}虎に似ていること
で^{とらまめ}虎豆と呼ばれて
いるよ

うずら まめ うずら豆



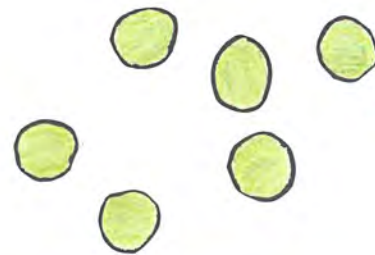
もよう
模様が^{たまご}うずらの卵
に似ているため
こう^よ呼ばれている。
に^{まめ}煮豆に^し使用するよ

ひよこ まめ ひよこ豆



くちばし^{とっき}のような突起^が
あって、ひよこ^{かたち}のような形
をしているよ。
サラダなどに^し使用するよ

レンズ まめ レンズ豆



ゆ^し茹でずに^し使用
できる^{まめ}豆だよ。
スープ^いに入れて
^し使用しているよ

くろ まめ 黒豆



りょうり
おせち料理に
か^{まめ}かせない豆
だよ

ささげ



きゅうしやく せきほん
給食のお赤飯に
はい^{まめ}入っているお豆は
ささげだよ

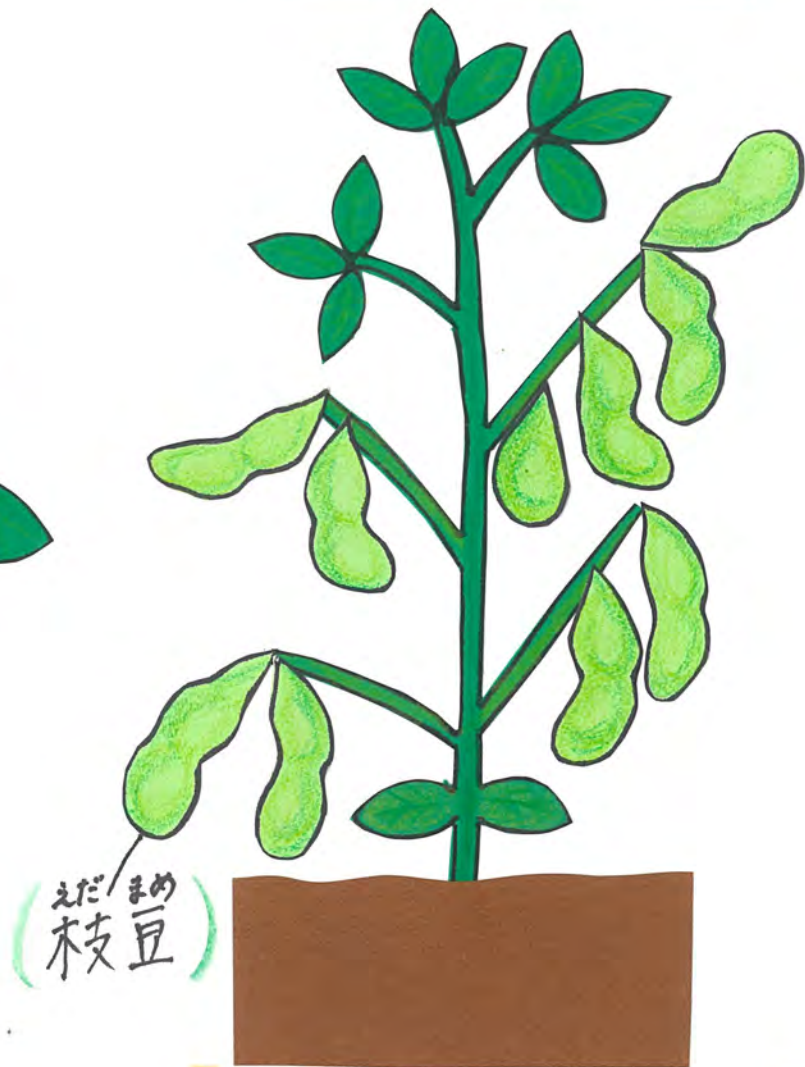
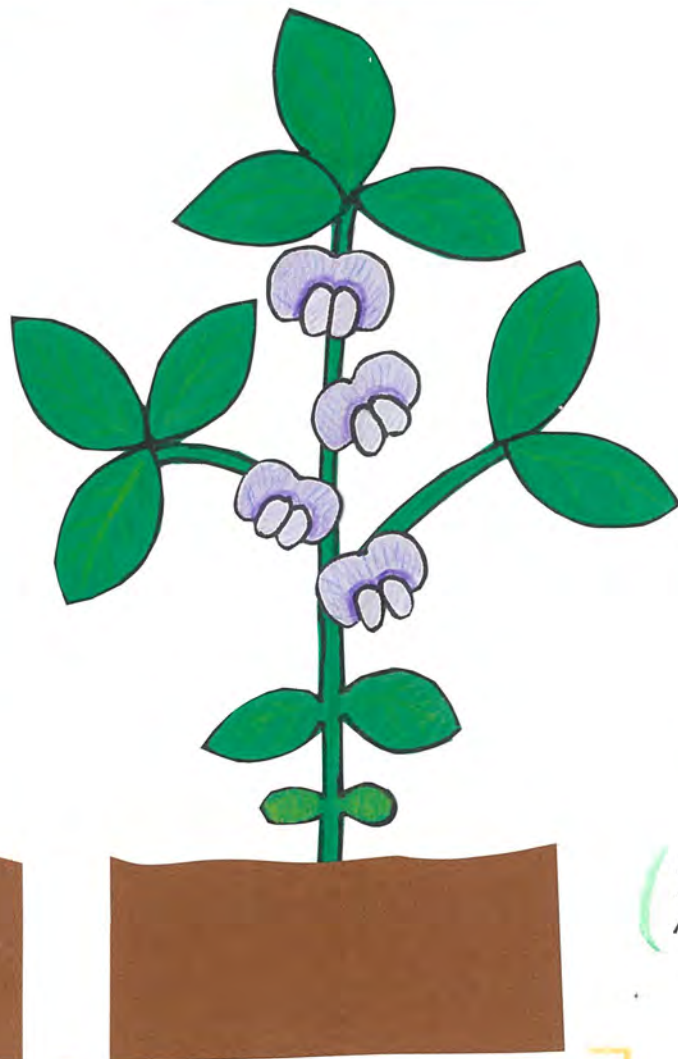
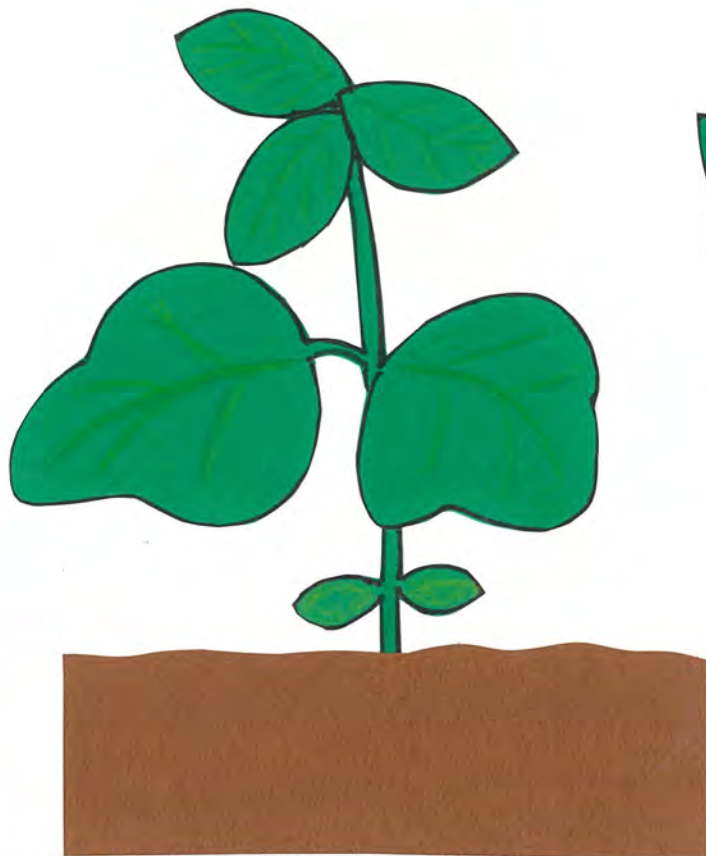
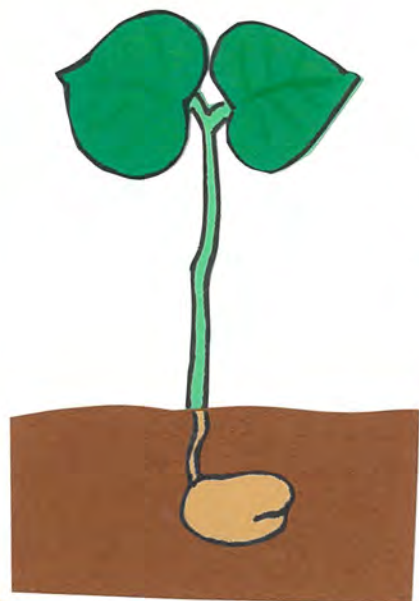
だいず
大豆が^{まで}できるまで

だいず はな
③ 大豆の花

みせいじゆく
④ 未成熟のさや

だいず は
② 大豆の葉

だいず め
① 大豆の芽



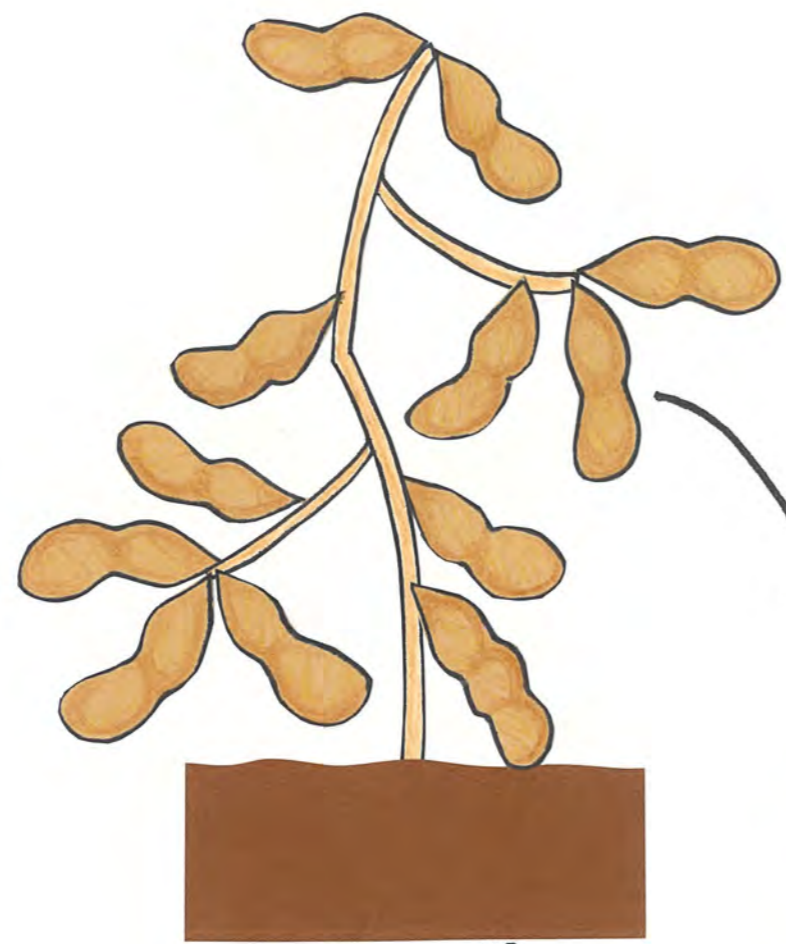
だいず まめ うち
大豆の豆を土に
まくと芽がでて
きます。

たいよう ひかり あ
太陽の光を浴びて
は葉がでてきます。

むらさき ちい
紫の小さくて
かわいい花が
咲きます。

だいず みせいじゆく
大豆の未成熟が
えだまめ
枝豆です。
えだまめ
枝豆ならこの時期に
しゅうかく
収穫します。

⑤ 成熟を終えたさや



さやの中に大豆が入っているよ

さやが茶色く色づいてきます。さやをゆすってみて豆の音がカラカラするなら大豆の収穫です。

大豆

〈栄養〉

大豆のたんぱく質は植物性たんぱく質です。牛乳、卵のたんぱく質に負けないくらい栄養価が高いため大豆は「畑のお肉」と呼ばれています。

さと いも
里 芋

おいしい時期 9月~11月

里で採れるから
里芋と呼ぶよ



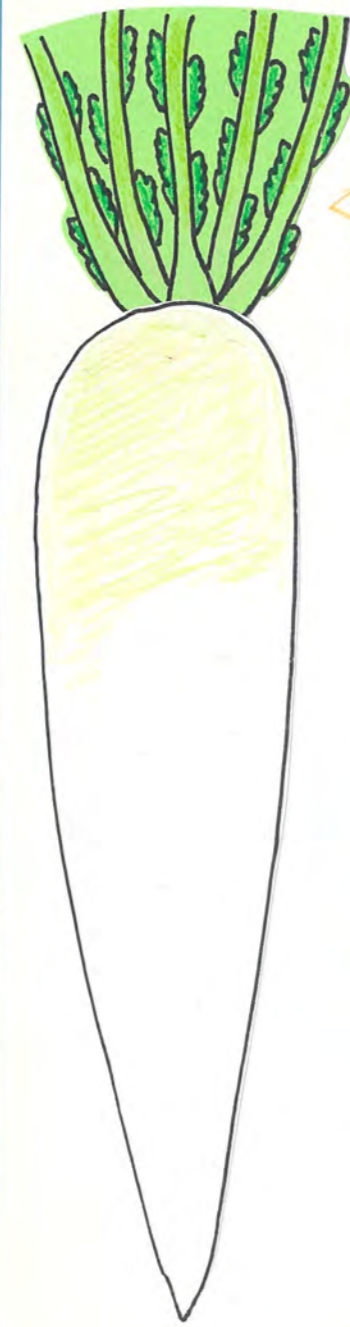
た
食
べ
ら
れ
る
よ!
は
ほ
ち
ぢ
り
は
干
し
て
調
理
を
す
る。
そ
れ
を
「
芋
が
ら
」
と
呼
ぶ
よ。



し ぞん ほんえい
子孫繁栄

里芋は小芋がたくさん付くこと
から子宝に恵まれる願いが
込められているよ

だいこん なかま
大根の仲間



あおくび だいこん
青首大根

だいこん くび
 大根の首に
 あたる場所が
 みどりいろ
 緑色になっているのが
 とくちょう
 特徴



あかだいこん
赤大根

ととかわ あざ
 外皮は鮮やかな
 べにいろ
 紅色だが
 なか しろ
 中は白い
 ちゅうがた だいこん
 中型大根



あか
ラディッシュ(赤)

ほっか だいこん
 二十日大根。
 サラダに使用
 したり、みそ汁に
 入れても美味しい



しろ
ラディッシュ(白)

ほっか だいこん
 二十日大根。
 しろ なが
 白くて長い
 ミニ大根。
 なまはくむ
 生食向き

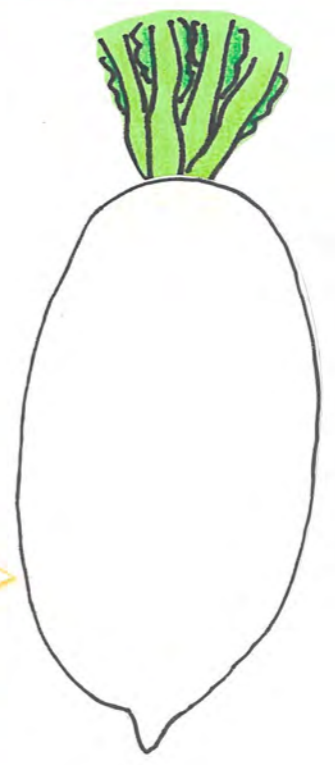
レディサラダ



かわ べにいろ
 皮が紅色の
 こがた だいこん
 小型大根。
 いろ い
 色みを活かして
 なまはく
 生食される

から つよ だいこん
 辛みが強い大根
 おお こがた
 大きさは小型

からみ だいこん
辛味大根



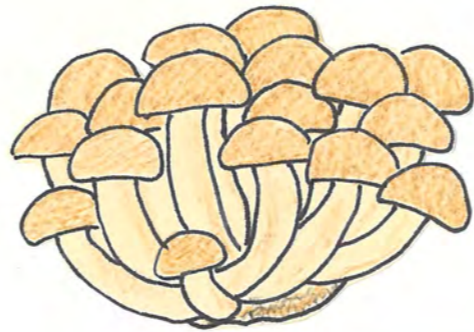
みから だいこん
三浦大根

しろくび だいこん
 白首大根。
 おおがた なか
 大型で中ぶくれ
 なのが特徴。

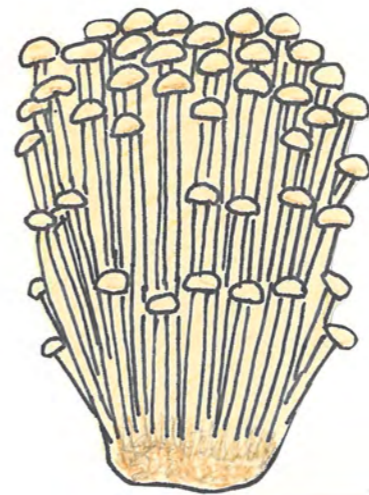
さまざまなきのこ



しいたけ



しめじ



えのきたけ

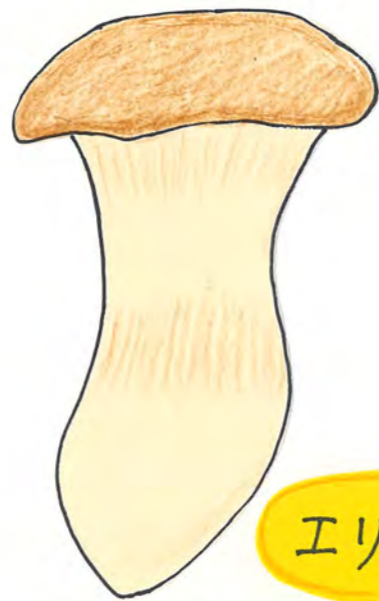


茶



白

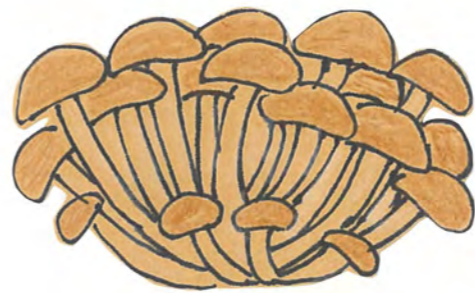
モッシュルーム



エリンギ



まいたけ



なめこ



きくらげ



まつたけ