



かまっ子の日：なす

9月11日（金）

かまし つく
嘉麻市で作られた「なす」です

なすの生まれは、インドの東部とされています。

日本へは、5世紀前に中国から伝わりました。

なすは、体を冷やす働きが強く、夏ばて予防によい食材です。

油と相性が良いので、炒め物にオススメです。

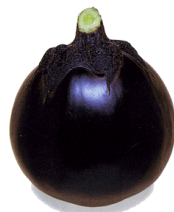
今日の給食は『なすとひき肉のカレー』です。残さず食べましょう。

なすの種類はたくさん！



ながたまごがた
長卵形なす

日本中でつくられている



まる
丸なす

煮物に最適



なが
長なす

関西地方で食べられている



おおなが
大長なす

九州でよくつくられている



こ
小なす

漬けものに最適