

「食育」読み聞かせ資料

# ちよこつと食通信



掲示用

No.240 令和5年10月発行

とちぎしさん くろだいずえだまめ  
栃木市産の黒大豆枝豆

10月 日( )

きょう きゅうしょく ぶたにく つか  
今日の給食は、栃木市産の黒大豆枝豆、豚肉、にら、にんにくなどを使った「と  
すけ こんかい はなし  
ち介ランチ」です。今回は「黒大豆枝豆」についてお話しします。

しな い おおひらち いき つく つぶ まる おお  
黒大豆枝豆は、市内の大平地域で作られています。粒が丸くて大きいのが  
とくちょう せいちよう いろ みどりいろ くろいろ か  
特徴です。また、成長していくと、さやの色が緑色から黒色に変わっていくという  
特徴もあります。色が変わるなんておもしろいですね。

ひと  
枝豆が黒いとびっくりする人もいるかもしれません。しかし、黒っぽくなった頃が  
た ごろ い わたし しょくざい  
食べ頃でおいしいと言われています。私たちのふるさと、栃木市の地域の食材  
を、この機会に味わっておいしくいただきましょう。

① 細いさや



② 膨らむ



③ 黒のポツポツができる



④ 全体的に黒のポツポツが  
ふ  
増えてきた頃が食べ頃で  
す。

