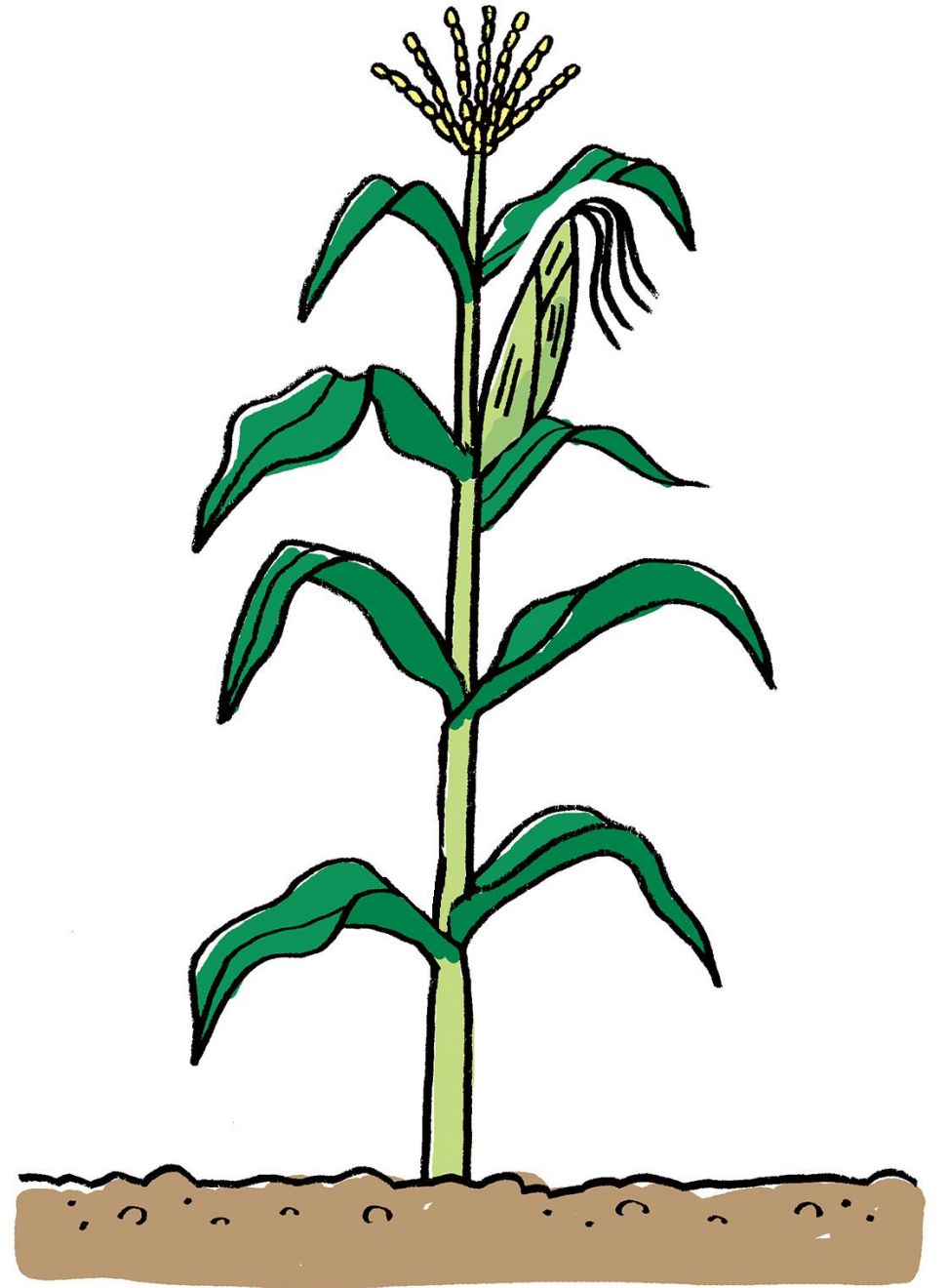


とうもろこし

のはなし

※この資料に音声は
入っていません。

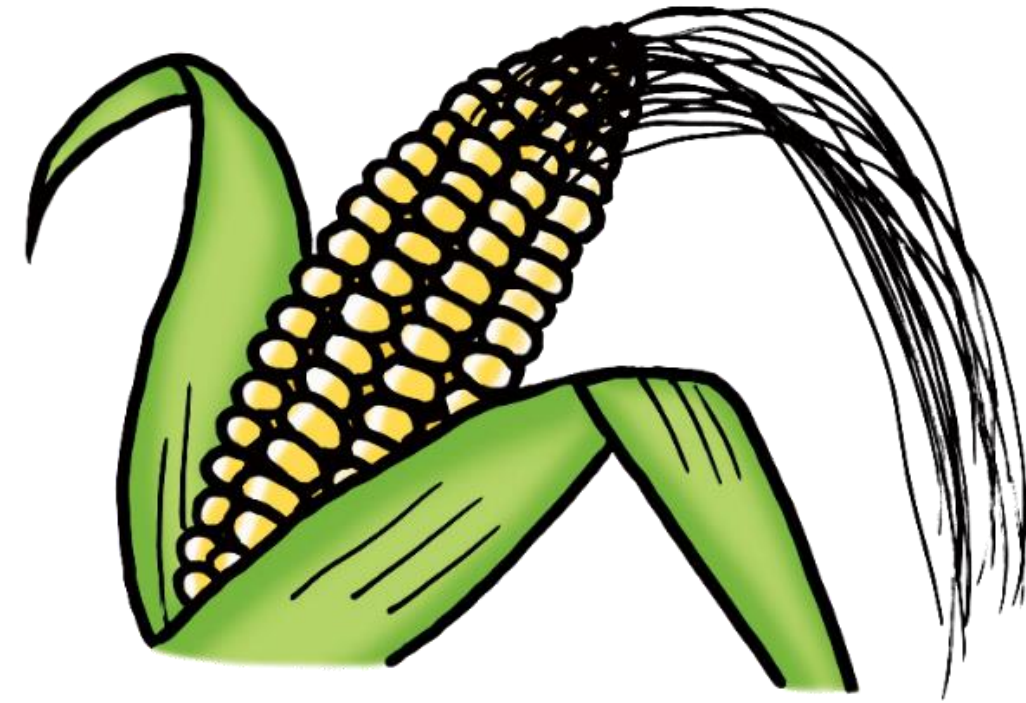


とうもろこしは、^{なつ}夏が^{しゅん}旬の^{やさい}野菜です。

^{きいろ}黄色のとうもろこしや、^{しろいろ}白色のとうもろこし、

ポップコーン^{つく}を作るためのとうもろこしなど、

たくさんの^{しゅるい}種類があります。



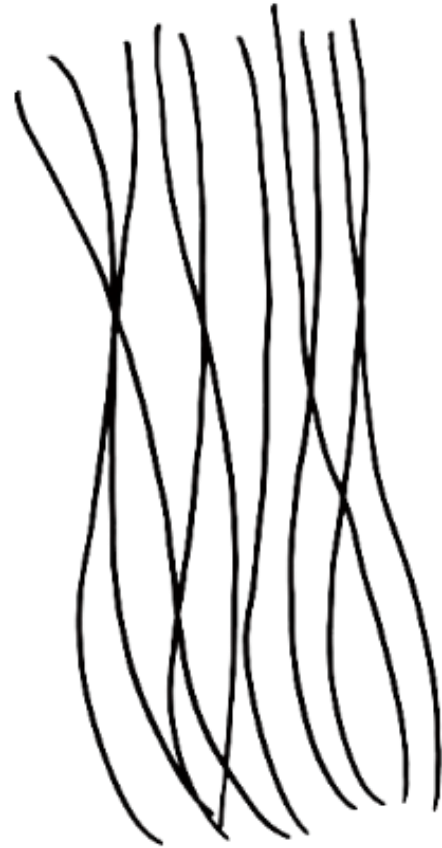
さき^け先の毛(ひげ)は「めしべ」です。

よく見ると一つ一つのつぶの

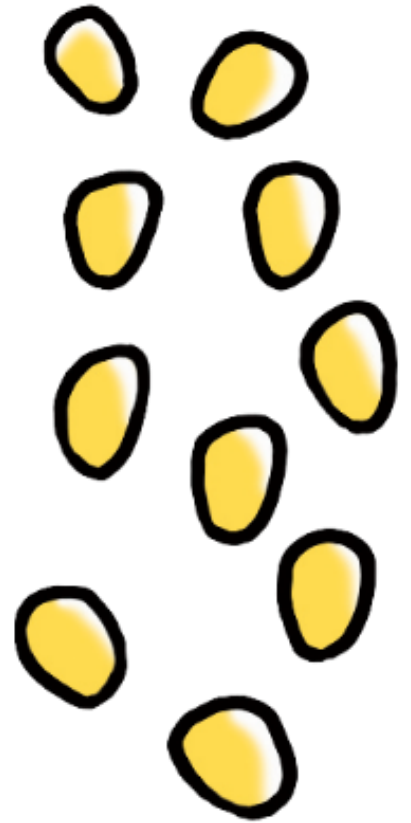
さき^の先まで伸びています。

そのため、毛（ひげ）の本数と

実の数は同じになります。



=



一本のとうもろこしには

600つぶほどついているそうです。

きょう きゅうしょく
今日の給食は、
「ゆでとうもろこし」です。



きゅうしょく げんき
いがっこ給食センター元気

きょう きゅうしょく
では、今日の給食に

ぽんいじょう
500本以上のとうもろしを
つかいました。



きゅうしょく ようす
給食センターの様子



あさ 8じまえ です。



きゅうしょく ようす
給食センターの様子



おおよそ1000人分^{にんぶん}
のとうもろこしです。

ぷっくりジューシーに^た食べたいときは、^{みず}水から

シャツキリ感^{かん}を出して^だ食べたいときは、^{ふっとう}沸騰した

お^ゆ湯から^ゆ茹でるといいです。

みなさんの^{この}好みは、

どちらでしょうか。



きょう
今日のとうもろこしは、

ふっとう ゆ ゆ
沸騰したお湯から茹で

ました。

あじ
味わっていただきますしょう。



おわり