

9 産地を
応援しよう



令和7年7月3日の給食

八王子産 とうもろこし



今日は八王子産のとうもろこしを食べます。
加住小中学校の小学3年生が、授業で観察を
しながら皮をむいてくれました。

★ 茹でとうもろこし

☺ 八王子産とうもろこし使用

★ 牛乳



★ ごはん

★ ★ マーボー豆腐

☺ 八王子産にんじん、玉ねぎ、
長ねぎ、にんにく使用

★ 中華サラダ

☺ 八王子産にんじん、
キャベツ使用



「とうもろこし」は、イネの仲間の植物です。
米、麦と並んで「世界の三大穀物」の一つで、
種類によって、穀物と野菜とに分かれます。
給食で使われているのは、スイートコーン。
野菜の仲間です。



7種類あるうち、身近なとうもろこしを 紹介します。



スイートコーン

野菜です。ゆでたり、
焼いたりして食べます。
缶詰などのホールコーン
でもおなじみです。



フリントコーン

穀物です。
メキシコ料理の
トルティーヤの
原料です。



デントコーン

穀物です。
コーンフレーク
の原料です。



ポップコーン

穀物です。
スナック菓子で
人気です。



美味しいとうもろこしの見分け方

持った時に
重みがある

表面の皮が
濃い緑色！

お店に並んでいる
皮付きのとうもろこしを
チェックしてみてね！

ひげがふさふさで
茶色い！



豆 知 識

とうもろこしのひげの正体は、めしべです。1つの花に1つあります。花が実になるので、実の数とひげの数は、同じになります。

とうもろこし1本の実の数・ひげの数は、およそ600です。また、花は2つ一組で咲くため、実の数は必ず偶数になります。

600...?!

1本1本数えたら

がいるんだ…



