

よこ のヒント

1、きゅうりを巻いた巻きすしのこと。「〇〇〇〇〇」



5、野菜〇〇〇〇、トマト〇〇〇〇、100%オレンジ〇〇〇〇



8、衣をつけて油で揚げる料理。ししあうやなす、かぼちゃなど夏野菜の「〇〇〇〇〇」はおいしい！



9、枝豆をすりつぶして餡（あん）にし、もちにからめた和菓子のことを「〇〇〇もち」という。

宮城県の郷土菓子。

11、アジなどの魚をから揚げし、ピーマン、にんじん、玉ねぎなどの野菜と一緒に甘酢につけた料理。「〇〇〇〇漬け」



13、夏野菜なのに、冬まで貯蔵できることからこの名前になった。冬の瓜と書いて「〇〇〇〇」



14、トマトに多く含まれる赤い色素のこと。抗酸化作用にすぐれている。「〇〇〇〇」



16、ピーマンと同じ種類の赤や黄色の夏野菜。「〇〇〇〇」歌の題にもあった。

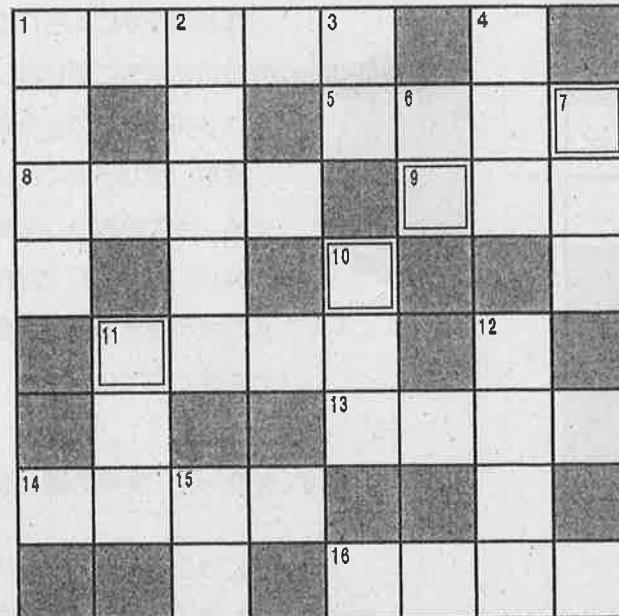


# 夏野菜

2021.7.16  
野村中学校

あしたの給食

19日の給食には夏野菜が多く使われています。そこで今回は、夏野菜をテーマにしたクロスワードパズルに挑戦してみてください。



太枠の文字を下に入れて文を完成させよう。

泉州の     は、

あさづ 浅漬けにしたら おいしいですね！

※ 答えは裏面

たて のヒント

1、ピーマンやにんじんに多い栄養。目の健康に良い。「〇〇〇〇」



2、カボチャを英語で。「〇〇〇〇〇」



3、アスパラガスの別名。

「オランダ〇〇かくし」

鳥の名前

この鳥がかくれるぐらい大きく成長するから とのこと。



4、とうもろこしを英語でいうと「〇〇〇」映画館といえば「ポップ〇〇〇」



6、「〇〇ポン酢」

冬はお風呂に浮かべたり…。



7、焼き魚にしぶるとおいしい。

「〇〇〇」



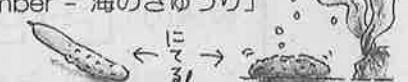
10、夏はこの味のスイーツが人気。

「チョコ〇〇〇」

この植物は、しそと同じ仲間。



11、きゅうりは英語で「Cucumber(キューカンバー)」。では、「Sea Cucumber = 海のきゅうり」といえば、「〇〇〇」



12、沖縄の野菜といえば、「〇〇〇〇」ゴーヤとも言う。



15、「〇〇〇〇〇」トマトやピーマンなどの夏野菜をたっぷりのせて…。



## 答 え

1	カ	ツ	2	パ	マ	キ		4	コ		
	ロ			ン		ジ	ユ	ー	ス		
8	テ	ン	ブ	ラ		ズ	ン	ダ			
	ン		キ		ミ				チ		
	ナ	ン	バ	ン			ニ				
	マ			ト	ウ	ガ	ン				
14	リ	コ	ピ	ン			ウ				
		ザ		パ	ブ	リ	カ				

泉州の **ミズナス** は、  
浅漬けにしたら おいしいですね！

## ちょっと 豆知識

### ～ 水なす について ～

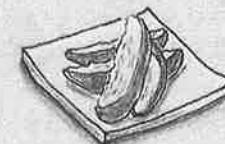


泉州地方で栽培されている「なにわの伝統野菜」です。

ほかのなすにくらべて、水分が多いことから「水なす」と言われるようになりました。昔の農家さんは、のどが渴くと水なすをしほって水分補給していたほどです。

また、皮がうすく、甘みがあるのが特徴で、<sup>あく</sup>灰汁が少ないため、生でもおいしく食べることができます。

特に、「浅漬け」が有名で、  
水なすの最もおいしい食べ方だ  
とも言われています。



### 【 水なす を使った 泉州の郷土料理 「じゃこごうこ」 】

「じゃこごうこ」とは、水なすの古漬け（半年以上漬けたもの）と大阪湾でとれる「じゃこえび」をしょうがと一緒に甘辛く炊いた料理のことです。（じゃこ＝じゃこえび、ごうこ＝漬物 が名前の由来です。）

最近は、ぬか床をもつ家が減った  
こともあり、「じゃこごうこ」を  
知らない世代が増えてきたようです。

食べたことある人、いますか？

