

おいしい千葉県野菜で鍋物をつくろう

寒い冬の夜に、家族でアツアツの鍋をかこむのは楽しみの一つですね。

鍋料理は、ビタミン、たんぱく質、しぼろなどの栄養がバランスよくとれるばかりでなく、食材のうま味とけ合っておいしく、またあたたまるなどいいことづくめです。

千葉県は平成19年度農業産出額全国2位、野菜産出額全国2位の農業県です。長ねぎ、だいこん、しゆんぎく、にんじんなど鍋物のおなじみの野菜は、どれもトップクラスの産出額。肉や魚と合わせれば、さらにおいしい「ちば鍋」のできあがり。

みんなはどんな鍋を作りますか？

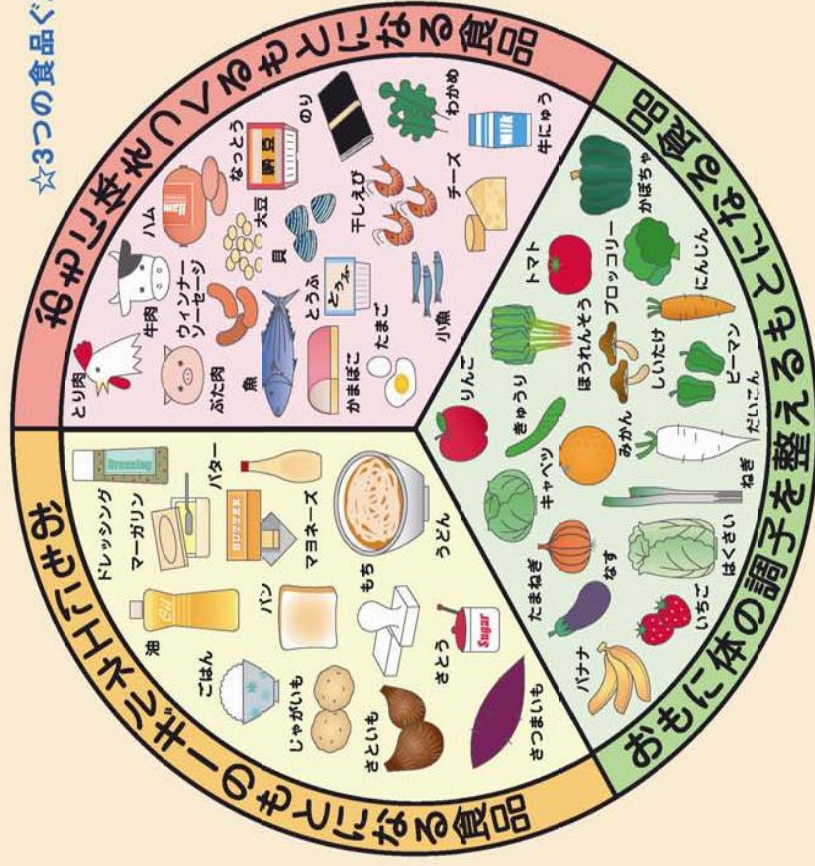
冬にとれる野菜は、おいしいのは、畑にしもがおきて、野菜いをあまくしたり、やわらかくしたりしてくれるからだよ。



わが家イチおしの「ちば鍋」をしようかいいしてください。

材料	アピールポイント
<p>完成図：</p>	

☆3つの食品ぐん



読みふだ

✂ (キリトリ)

P23 いぎいきちばっ子カルタを作ろう!

取りふだ

✂ (キリトリ)