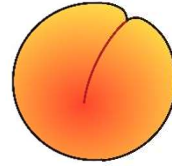




ながのけん とくさんひん  
長野県の特産品

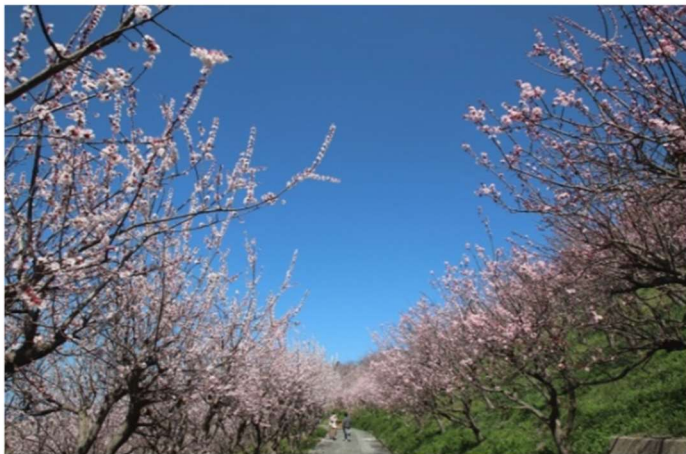


# あんず



きゅうしょくゆうびん  
松本市学校給食センター

あんずは<sup>うめ</sup>梅や、<sup>なかも</sup>すももの仲間です。英語では「<sup>えいご</sup>アプリコット」と呼ばれています。  
<sup>ひも</sup>白持ちしないことから<sup>じやむ</sup>ジャムや<sup>しろっぶ</sup>シロップ<sup>づけ</sup>漬けに<sup>かこう</sup>加工されることが多いです。旬は<sup>おひ</sup>6月から<sup>しゅん</sup>7月で、<sup>なま</sup>生のあんずを<sup>あじ</sup>味わえるのは<sup>いま</sup>今の時期<sup>しき</sup>だけです。見<sup>み</sup>かけたらぜひ<sup>た</sup>食べてみてください。



ながのけんちくまし  
長野県千曲市 あんずの<sup>さと</sup>里

ながのけんは日本でも<sup>ゆうすう</sup>有数のあんずの<sup>さんち</sup>産地です。  
<sup>はな</sup>花もきれいに<sup>さ</sup>咲くため<sup>はる</sup>春には<sup>はなみ</sup>花見でにぎわいます。



あんずの<sup>はな</sup>花