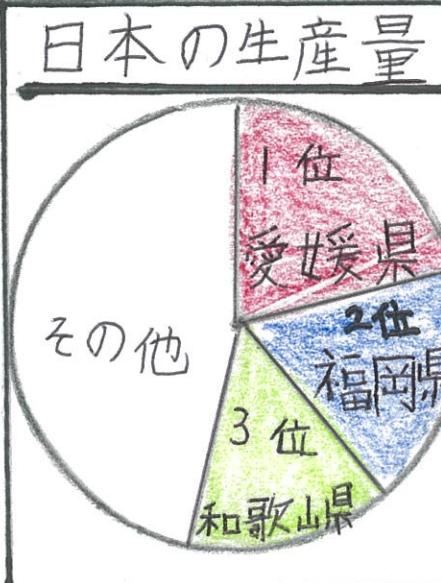
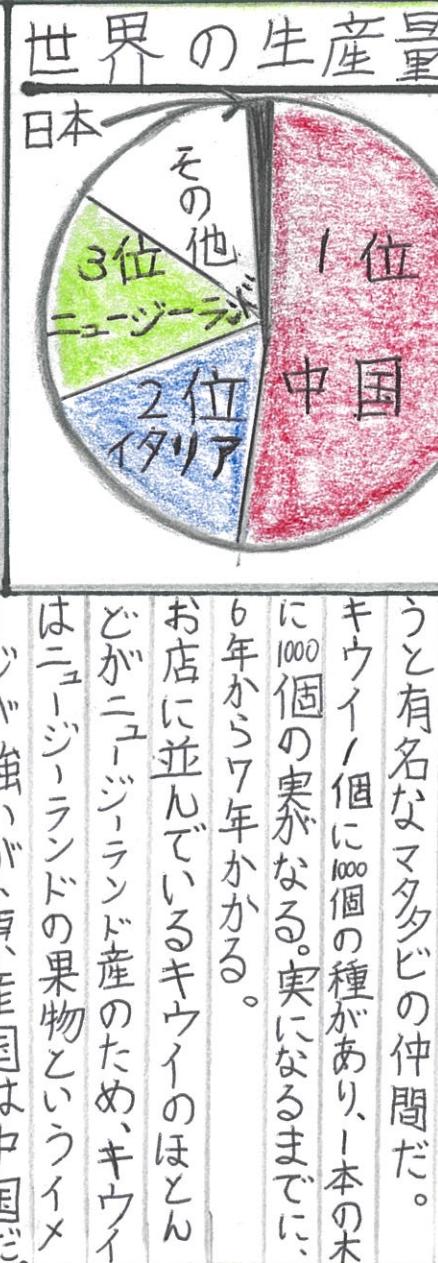


キウイで元気新聞

5年2組
朝賀 裕士
H30.1.6

キウイフルーツは、ねこがよばらうと有名なマタタビの仲間だ。キウイ1個に100個の種があり、一本の木に1000個の実となる。実になるまでに6年から7年かかる。



日本では、1年中出回っていて、4月～12月は外国産、1月～4月までは国内産のキウイが店頭に並ぶ。

日本で1位は愛媛県である。2位福岡県・3位和歌山県と、みかんの生産地で有名な県が上位をしめる。なぜかといふと、みかんの消費量が減ったため、そのせいかん利用して、キウイが生産されるようになつたからだ。

日本は、ニュージーランドの果物というイメージが強いが、原産国は中国だ。中国が強いが、原産国は中国だ。世界の生産量1位も、中国だ。日本は9位である。

国内では一年中出回っていて、4月～12月までは外国産、1月～4月までは国内産のキウイが店頭に並ぶ。

がん予防！

がんの要因となる変い原性という物質をおさえる効果がある。

かぜに効果があるというビタミンCがレモン8個分ふくまれている。キウイ1個で一日分のビタミンCがとれるぞ。ポリフェノールをふくんでリラックス出来るぞ。

食べた肉や魚のたん白質への消化をよく進める効果があるアクチニジンがふくまれて胃もたれ予防！

体内の塩分を体の外にはい出するカリウムを多くふくむ。

高血圧・動脈こう化・心きんこうそく予防！

便び予防！

食物せんいが豊富なのでたくさん便が出るぞ。

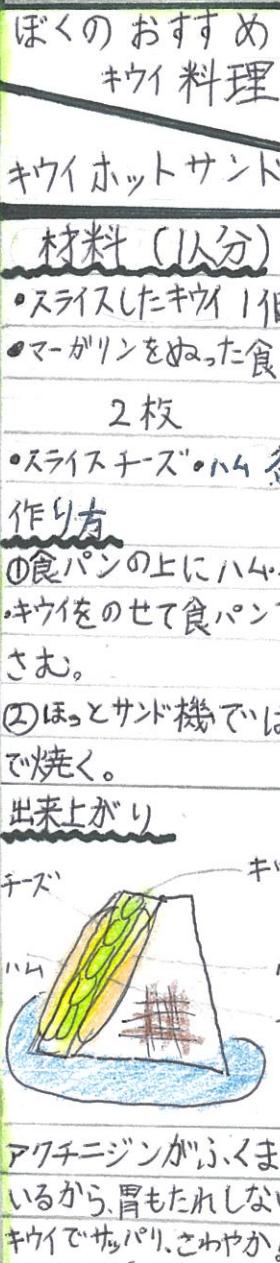
お肌ツルツル・老化予防！

美容効果のあるビタミンC・ビタミンEをふくむ。

元気な赤ちゃん産まれる！

美しい肌の正常な発達に必要な葉酸をふくむ。

日本のおすすめ キウイ料理



材料(1人分)

- ・スライスしたキウイ1個
- ・マーガリンをぬった食パン2枚
- ・スライスチーズ・ハム各2枚

作り方

- ①食パンの上にハム・チーズ・キウイをのせて食パンではさむ。
- ②ほつとサンド焼いてはさんで焼く。



アツチニジンがふくまれているから、胃もたれしないよ！
キウイでサッパリ、さわやか！

四コママンガ



毎日キウイを食べたら、キレイになれる！

健康・美容にいいよ・キウイフルーツの力

おいしい
キウイの見分け方

かぜ予防・ひ労回復・精神安定！

かぜに効果があるというビタミンCがレモン8個分ふくまれている。キウイ1個で一日分のビタミンCがとれるぞ。ポリフェノールをふくんでリラックス出来るぞ。

食べた肉や魚のたん白質への消化をよく進める効果があるアクチニジンがふくまれて胃もたれ予防！

体内の塩分を体の外にはい出するカリウムを多くふくむ。

高血圧・動脈こう化・心きんこうそく予防！

便び予防！

食物せんいが豊富なのでたくさん便が出るぞ。

お肌ツルツル・老化予防！

美容効果のあるビタミンC・ビタミンEをふくむ。

元気な赤ちゃん産まれる！

美しい肌の正常な発達に必要な葉酸をふくむ。

日本のおすすめ キウイ料理



食べごろ：指で軽くおし、だん力のある物が食べごろ。
冷ぞう庫で、2～3時間冷やすとおいしいよ。

感想：今回キウイについて調べて、9月1日がキウイの日だと知った。キウイを食べて多くの人に健康によく食べるが、皮は食べたことがない。しかし、外国人は皮も食べたい。しかし、外国人は皮も食べたい。

感想：調べて、9月1日がキウイの日だと知った。キウイを食べて多くの人に健康によく食べるが、皮は食べたことがない。しかし、外国人は皮も食べたい。