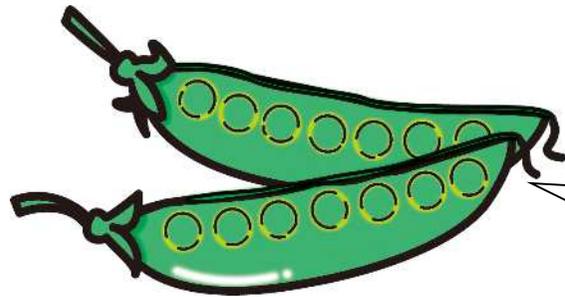


グリーンピースのさやとりをしたよ♪

5月15日（月）2年生が、給食室のお手伝いをしてくれました。

この季節においしいえんどう豆です。えんどうの種類は若いさやを利用するさや用の種類（さやえんどう）、未じゅくな実をグリーンピースとして利用する種類、熟した豆の種類に分けられます。また若いつると葉は「豆苗（とうみょう）」とよばれます。



絹さやえんどう
さやの長さが5～6cmのうちに早どりするえんどう豆のよび名です。
給食ではものに登場します。



グリーンピース
さやの中の豆だけを食べます。1さやには5粒以上入っています。
さやの色が黄緑色のものをえらぶとおいしいですよ。



全部で6kgのグリーンピースのさやとりをしました。

コロコロと床に落ちてしまったものは、給食では使えません。一人一人が気を配って作業してくれました。



グリーンピースを調理員に届け、ポタージュ作りをします。3つのシンクにザルを入れて3回洗浄します。たまねぎをじっくり炒め、ゆでたグリーンピースを加え、スープと一緒に煮込みます。



ミキサーをかけて、ホワイトソース、牛乳、生クリームを加え、塩こしょうをしてポタージュに仕上げました。



いただきます～す！

自分たちで給食のお手伝いをして仕上がった給食になりました。

「おいしかったよ」「おかわりしました」
「また明日たべたい」とたくさんのおいしいメッセージをいただきました。

コロナ禍が開けたことにより、食育体験をする機会を持つことができました。子どもたちは、自分たちが作業した給食をおいしそうに笑顔で食べていました。グリーンピースが苦手なお友だちも、栄養たっぷりのグリーンピースが好きになってくれるとうれしく感じます。

旬のめぐみを味わう機会をこれからも大切にしたいですね。

