

# ～5月の給食から～

5月10日(金)

2年生が給食のお手伝い、グリーンピースのさやとりをしました。



さやとり体験をしたことのある児童もしたことのない児童も興味津々で話を聞きました。グリーンピースを食べる前の小さな芽が「豆苗(とうみょう)」、そのあと芽はぐんぐん伸びて白い花が咲いて「さやえんどう」になります。そのまま大きくすると、子ども達が手にとった「グリーンピース」になります。



さやつきのグリーンピース5kgが2.08kgのグリーンピースがとれました。丸々したグリーンピースを大事に扱っている様子は、食べ物に感謝する気持ちがつながっています。豆はさやから出した途端に堅くなり、甘さもどんどん抜けていきます。調理員さんに手渡して、野菜と一緒に煮て、ピースポタージュになりました。いつの日か、ピースごはんの味のおいしさを満喫できるようなおとなになってほしいと願うのでした。



- ・ツナカレーピラフ
- ・ぎゅうにゅう
- ・照り焼きチキン
- ・ピースポタージュ



**5月14日(火)**

**1年生が給食のお手伝い、そらまめのさやとりをしました。**

事前に「そらまめくんのベッド」を担当が読み聞かせをしました。さやをむいてみると、フワフワベッドに感激した様子でした。そのまま塩茹でにして食べるのも、とてもおいしいのですが、今回は塩茹でし、薄皮をむき、ジャーマンポテトにしました。空豆は、中華料理の豆板醤の材料になります。今だけしか食べられないそらまめが身近に感じられますね。



- ・きびごはん
- ・ぎゅうにゅう
- ・かつおのオーロラソース
- ・そらまめいりジャーマンポテト
- ・みそしる



## 5月17日(金) 国際情勢の変化で、輸出用のホタテ貝が日本に滞留し価格が下落していることから、施設用に流通

させて生産者を応援するプロジェクトです。北海道八雲町の水産加工会社のみなさんを支援するために、全国の小中学校に北海道産のホタテ12kgを無償で提供してもらいました。給食では、ホタテ入りのグラタンにしました。しっかり温度確認をして、調理しました。子ども達から、たくさんのおいしいメッセージをもらいました。納品業者を通じて、生産者のみなさんに感謝の気持ちをお届けする予定です。



- ・ ガーリックライス
- ・ ぎゅうにゅう
- ・ ほたてのグラタン
- ・ ブロッコリーのサラダ

