



6月30日（月）

～今日の献立～

- 豚肉の甘辛煮
- 豆腐のチャンプル
- オレンジ



☆給食の先生からのお話☆

今日の献立は、沖縄風料理です。

沖縄は日本の下の方にあり、岡山よりもずっと暑い所です。そして今日のチャンプルというのは、この、暑い所の料理です。岡山と沖縄は随分離れていて、とっても暑い所なのに、住んでいる人は、若い人も、お年寄りもみんな元気です。どうしてこんなに元気なのかなと調べてみると、そこで食べている料理が元気の素だということがわかりました。豚肉やチャンプルを食べて夏を元気に過ごしているようです。チャンプルは



いろいろな素材を混ぜて炒めた物です。豆腐チャンプルの他に、“タマナーチャンプル” “マーミナーチャンプル” “ソーミンチャンプル” などがあります。イ～ヤ～サ～サ～♪♪



☆子どもをつぶやき（反応）☆

- Ⓞ「沖縄って知ってるかな？」 Ⓞ「行ったことあるよ～」
- Ⓞ「へ～そうなんだ。」と沖縄に行ったことがある子どももいて、関心をもった子どもたち。いろいろな種類のチャンプルには何を使って料理がしてあるかみんなで当てました。
- Ⓞ「ゴーヤチャンプルは・・・？」 Ⓞ「ゴーヤ！」
- Ⓞ「タマナーチャンプルは？」 Ⓞ「たまねぎ～！」
- Ⓞ「う～ん残念、これは、きゃべつ！」 Ⓞ「へえ～？」
- Ⓞ「じゃー、ソーミンチャンプルはわかるかな？」 Ⓞ「そーめん！！」とほとんどの子どもが手を挙げて



答えていました。ちなみに、“マーミナーチャンプル” とは、もやしのチャンプルだそうです。

♪イ～ヤ～サ～サ～♪