



2月24日（水）

～今日の献立～

○関東煮

○青菜のおひたし

○小魚ごま味



☆給食の先生からのお話☆

だいこんの七変化 春の七草の一つに“すずしろ”というのがありますが、これは大根のことです。大根は色々な種類があり、大きさも、形も様々。日本では白い物がほとんどで、それに紅いラディッシュがよく知られていますね。ぞう組さんは、保育園で育てましたね。大根は、今が旬で、良くお店にあるのが、“青首大根”と言われている物で、春から夏のは辛みが強く、秋から冬の寒い時期の物はみずみずしくとても甘いのが特徴です。大根一本でも真ん中が一番甘く、下の細い所にいくほど、辛いです。大根料理は煮てよし！漬けてよし！生でよし！といわれるように、みんなの食卓にもいろいろな形で登場していませんか？今日の、関東煮の大根はあまいかな？ みんなで味わってみてくださいね。



☆子どものつぶやき（反応）☆

給「みんなは、これは、何かしってるかな？」といってみんなの前にでてきたのは・・・

子「ちんげんさい～」・・・

給「これは、かいわれだ・い・こ・んといいます」子ども達はまるで、初めてみたかのように

子「え～え～」とくちぐちに・・・「これもだいこん？」

の質問に、カイワレ大根はみためも、形も違うけど、大根の子どもです。このかいわれ大根を栽培することでみんなが、今見ている大根になりますよ。

子「え～え～？」「そうなん？」ととても不思議そうに話を聞いていました。さっそく、今日の晩御飯のおかずに旬の大根料理は、いかがですか？



