



3月 8日 (水)

～今日の献立～

- 親子煮
- わけぎのめた
- りんご



☆給食の先生からのお話☆

今日は、わけぎのめたについてお話します。 酢みそをつかった和え物のことを『めた』といひます。わけぎは、ねぎとは違ひます。わけぎはねぎと玉ねぎの真ん中の仲間だといわれていひます。わけぎは、球根で増えていひますが、ねぎは種を植えて大きくなっていひます。ねぎに比べると、わけぎの方が香りも優しく、とても甘いのが特徴です。3～4月が旬なので、今がおいしい時期になります。日本では、岡山県の隣の広島県尾道市で多く出荷されています。瀬戸内海で獲れるいかやたこなどをめたに入れていただくこともあります。ビタミンC、カロチンを多く含み、風邪の予防になります。葉の色が濃く、ピシッとしたものを選んでくださいね♪



☆子どものつばやき (反応) ☆



実物のねぎやわけぎを見せてもらうと、「みたことある～」という声がか聞こえました♪わけぎのめたを食べてみると……

「おいしい!」「なんか又ルって感じがする。」「あまくておいしい」といひう声がか聞こえましたが、中には苦手な子もいひました(^_^;;)

季節の旬なものなのでお家でも食べる機会があるといひいですね♪

