５月

５月 15 日（水）
～今日の給食～

- 新じゃがのそぼろ煮
- キャベツのごま酢あえ
- 納豆

☆給食の先生からのお話☆

今日は、新じゃがいも・新玉ねぎ・新ごぼうについて話をして頂きました。実物を用いて、中身を切り色やつやの違いや含まれている栄養素を教えて頂きました。新じゃがいもは、3～6 月に収穫されたもので、採れたものを貯蔵せず、すぐ市場に出荷されます。皮が薄く、みずみずしく皮の回りはビタミンCがたくさん含まれています。新ごぼうは、ごぼうに比べ柔らかくて香りが良いです。香りを楽しむために濃い味付けの料理よりは、天ぷら・お寿司・サラダなどの料理に向いています。味わって食べてみて下さいね。

☆子どものつぶやき(反応)☆

新じゃがいもとじゃがいも、新玉ねぎと玉ねぎの違いなど実物を見ながらクイズを出してもらいました。「見たことある～」などと言いながら、正解するととっても喜んでいる子ども達でした。その後、新玉ねぎを食べてみると、「あま～い」と言う子どもや「ちょっと辛い！」という子どもも見られました(^^♪新ごぼうはほとんどの子どもが「やわらかい～」と言って喜んで食べ、おかわりをする子どももいましたよ(^^)/