

5月



5月25日(金)

～今日の給食～

- ・アラスカごはん
- ・魚のみそマヨネーズ焼き
- ・彩野菜のごまあえ
- ・すまし汁
- ・メロン



☆給食の先生からのお話☆

今日は、らいおん組さんが大切に育ててくれたアラスカ豆をアラスカご飯にして食べました。アラスカ豆はグリーンピースの品種の一つで、4～5月が旬で他県ではグリーンピースと呼ばれています。

魚のみそ焼きでは、「鯖」という魚を使っています。鯖は、瀬戸内海に春を告げる魚と言われていて、今が一番おいしい時期です。刺身やまつり寿司の具、たたきなど様々な料理で頂くことのできる魚です。今日は、マヨネーズと味噌を合わせた中にピーマンとたまねぎを加えたものを鯖の上にかけて焼いています。

メロンは肥後グリーンです。やわらかく、とても甘いメロンです。これから夏にかけておいしい時期を迎えます。

また、口中調味の話もしてくれました。一口目にすまし汁を飲んで胃をあたためて野菜を食べてから、おかずとごはんを同時に食べます。口中で合わせて食べる日本の食文化の一つです。お家でもしてみてくださいね!!



☆子どものつぶやき(反応)☆



お話をしっかり聞いている子どもたちは「いただきます」のご挨拶をした後に、ほとんどの子どもがすまし汁を一番に飲んでいました。また、アラスカご飯を食べると「豆、あま～い」「おいしい」と言っている子どもが見られおかわりもしていました!!メロンを喜び、皮まで食べようとする子ども・・・♪友達とお話しをしながら楽しい給食の時間になりました♪