



4月 9日 (火)

～今日の献立～

- 魚の竜田揚げ
- 春キャベツのごまあえ
- 納豆



☆給食の先生からのお話☆

今回は「春キャベツ」についてお話しをしてくれました。春キャベツは普通のキャベツに比べて水分が多くやわらかいです。他にも形が丸い、ふわふわしていて軽いなどの特徴があります。サラダや浅漬けなどの短い時間で調理するとおいしく食べられます。今日の給食では春キャベツのごまあえとして出しています。



☆子どものつぶやき（反応）☆

普通のキャベツと春キャベツの見た目の違いには気付いた子どもたちは、「まるいね」などと感想を呟いていました。また、ごまあえに入っているキャベツを「これがキャベツ〜？」と見せ合ったりしていました。

給食の先生にそれぞれのキャベツを半分に切ってもらい、子どもたちに見せると「先生！真ん中は甘い匂いがするよ!!でも、この外の緑色の葉っぱは、ちょっと苦い匂いがするよ」と何度も鼻を近づけて匂いを嗅いでいる子どももいました。