



8月 23日 (月)

～今日の献立～

- さつま汁
- そうめんかぼちゃの酢の物
- ひじきふりかけ
- 果物



☆給食の先生からのおはなし☆



今回は、金糸瓜（そうめんかぼちゃ）についてのおはなしです。

観賞用かぼちゃの一種で金糸瓜、そうめんかぼちゃと言われています。英語では、スパゲティスクワッシュといわれます。果肉が繊維状になっているので、輪切りにして茹でると、麺のようにパラパラとほどけます。

シャキシャキとした食感なので、三杯酢やドレッシングをかけて食べると美味しくいただけます♪今日の給食では、キャベツ、ちりめん、わかめを加えて酢の物にしています。



☆子どものつぶやき（反応）☆



そうめんかぼちゃ？と最初は不思議そうにしていた子どもたちでしたが、切ったものを見せてもらい、種をとると「うわあ～ドーナツみたい」と興味津々で見ました。そして、水につけて子どもたちがほぐしていくと「そめんみたいになってきた！」「気持ちいい～」と驚いていました♪「シャキシャキする～」「甘酸っぱい」「おいしい」と嬉しそうに食べていた子どもたちでした！！