



5月7日（水）

～今日の献立～

- 筑前煮
- 小魚のり味
- 果物



☆給食の先生からのお話☆

今日の小魚は、”ちりめんじゃこ”です。ちりめんじゃこは、大きくなったら“いわし”になります。だから、このまま小さいままの魚ではありません。そして、味つけは、砂糖、醤油が入っていて、もう一つ、“酢”も入っています。すっぱい調味料ですが、すっぱい味がするかどうか、食べてみてくださいね。

もう一つのおかずは、“筑前煮”です。その中には、“ごぼう”が入っていますが、岡山県倉敷市連島という所で採れたごぼうです。その他には、“たけのこ”が入っています。たけのこは、たけの子どもです。大きくなったら、“竹”になります。

みんなは、竹を笹飾りのときにつかうよね。

今日は「大きくなったら、なんになる？」というお話でした。



☆子どものつぶやき（反応）☆

小魚が大きくなったら、何になるでしょう？という問いかけに、子どもたちは、「おとなの、さかな～」 「・・・わからん～」 いろいろな答えが返ってきました。先生が、「“いわし”って知ってる？」の答えには、「いわしは、しっとるよ～」と・・・

では、「たけのこは大きくなったら、なんになるでしょう？」

「たけのこ～」とある子ども、...

今日は、5月5日、子どもの日にちなんで、**子どもの成長＝食べ物**の生長の話をしていただきました。

