



5月12日(月)

～今日の献立～

- 新じゃがのそぼろ煮
- 青菜のおひたし
- 納豆



### ☆給食の先生からのお話☆

4月にキャベツのお話をしましたね。今日は、じゃがいもと玉ねぎの話をします。キャベツにはキャベツと春キャベツがありましたが、じゃがいもにも“新じゃが”といって、畑から、採れたばかりのじゃがいもがあります。見た感じは同じだけれど、新じゃがの方が皮が薄くて、柔らかいので、煮るととてもおいしいです。じゃがいもは採ったら、それをしばらくは料理につかいますが新じゃがは、すぐ食べます。

玉ねぎにも新しい物とそうでない物があります。皮が茶色くてパリパリしている物が少し前に採れた物で、青くて柔らかい皮の物が新しい玉ねぎです。じゃがいもも、玉ねぎも、とても栄養がいっぱいなので、しっかりたべましょうね。

“おひたし”というおかずは、ゆでた野菜をしぼって、しょう油であえた物ですよ。しっかり噛んでたべようね。



### ☆子どものつぶやき(反応)☆

もう一つのおかずの話から・・・

「納豆は何が変身した物が覚えていますか？」と給食の先生がたずねると、「なっとう～」とぞう組さんとらいおん組さん・・・以前、大豆の変身という題で豆の話を覚えていた子どもたち。給食の先生もとても喜んでくれていました。

