



3月19日(木)

～今日の献立～

○親子煮

○わけぎのぬた

○りんご



☆給食の先生からのお話☆

今日の給食は、わけぎのぬたについてお話します。

“わけぎ”ってわかりますか？ きょうはわけぎをもってきました。「何かに、似ているような・・・？」わけぎはねぎの仲間で、ねぎがお母さんで、たまねぎの仲間のエシャロットがお父さんで、その二つを一緒にしたものです。よく株が分かれて葉が沢山できることから“わけぎ”と名前がつけました。根の部分が少し膨らんでいるのが特徴です。ねぎより甘みがあります。かぜをひきにくくしてくれる栄養があります。

味つけはお酢と白みそ、砂糖です
お酢とみそを使った和え物をぬた
といいます。油揚げ、ちくわ、ちりめんも
入っているので食べてみてください。



☆子どものつぶやき（反応）☆

わけぎが何かに似ていないかな～という給食の先生の質問には、みんな「ねぎ～」と答えていたものの、お家でも、食べたことがあるかな～という保育士からの質問には「ない～」とあまり食べたことがないかなと思われる答えが返ってきました。

(給)「どんな味かな～？」 (子)「あま～い」「けっこう、おいしい～」(笑)「にがくない～」

など味に関する言葉もいろいろこたえられるようになって、給食の先生との会話も弾んでいて、楽しみながら給食の時間を過ごしていますね。ぜひお家でもお買い物にいったときなど、野菜のコーナーをのぞいてみてくださいね。給食だよりを初めて1年が経ちましたがいかがでしたか？子どもたちと給食の先生との会話やエピソードなど楽しい雰囲気伝わっていましたでしょうか？それでは、また来年度もお楽しみに！

