



7月 7日 (火)



～今日の献立～

- とうもろこしごはん
- さかなの竜田揚げ
- ごまさらだ
- 天の川キラキラスープ
- すいか



☆給食の先生からのお話☆

今日は七夕にちなんだ給食にしてみました。

とうもろこしごはんは、みんなも畑で育てているので、知っていると思いますが、旬(今が一番おいしいころ)のトウモロコシをたっぷり使ってお星さまに見えるようにしてみました。また、このトウモロコシは昨日皆が収穫したばかりのトウモロコシが入っています☆ミ

天の川キラキラスープは、その名の通り春雨(豆やジャガイモのでんぷんからできたもの)で天の川をイメージして、織姫と彦星様が合えます様に・・・と願いを込めてにんじんやオクラを星の形にしてみました。

果物はスイカです。スイカはウリ科の野菜で、かぼちゃやきゅうり、メロンなどと同じ仲間になります。

☆子どものつぶやき(反応)☆

スープの中のオクラや人参の星の形に喜び、「お汁の中にお星さまが浮かんでる」と口々に言っていました。

トウモロコシごはんの形も星の形になっていたので、七夕気分を満喫できていました☆シ

そして、「残さずに食べたらきっと自分の願い事もかなうかなあ」と女の子が言ったり、「僕の願い事かなうかなあ」「雨が降っても、織姫様と彦星様はきっと会えるよな!!お空の上はお星さまが出とるんよな!」とそれぞれの会話が聞こえてきました。思わず、ほっこりと温かい気持ちになる給食のメニューでした。



お店でおいしいすいかを見分けるポイント

つるの付け根の部分が少しへこんでいる物、模様がはっきりしている物を選ぶと良いです。その方がしっかりと生長していて甘くておいしいそうです。今がスイカも旬です。ぜひお家で買って食べてみて下さいね。

