



3月16日（水）

～今日の献立～

- 香味煮
- わけぎのぬた
- 果物



### ☆給食の先生からのお話☆

今日は、**わけぎのぬた**についてお話します。

わけぎは、ねぎの仲間で、ねぎがお母さんで、エシャロットというたまねぎ仲間がお父さんです。よく株が分かれて、葉がたくさんできることから“わけぎ”と名前がつけました。根の部分が少しふくらんでいるのが特徴です。ねぎより甘みがあります。風邪をひきにくくしてくれる栄養があります。



砂糖、お酢、白みそ、塩で味付けしたものが今日の**ぬた**です。ねぎよりしなやかで、刺激臭や臭みが少なく、独特の香りと甘みがあり、3～4月が旬で、ぬた、卵とし、チヂミ、薬味などにつかわれます。また切った時、ねばねばするのも特徴です。

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。先生のうちでは、たこやいかをいれたりすることもあります。



### ☆子どもをつぶやき（反応）☆

⊙「今日は、わけぎをもってきました。何かに、似ているね。何かな？」

⊕「ねぎ～」とみんなが声をそろえて答えていました。

いつもは、ぬたが出ると、四苦八苦して先生達の励ましのもと、食べる子どもが多い中、今日は給食の先生の話聞いた後のみんなの食べっぷりは、いつもとは全然違う雰囲気！まるで、前も食べたよ！と言わんばかりの子ども達。

食事をする雰囲気ってほんとうに大事ですね。らいおん組さんは最後の給食のお話でしたね。

小学校に行っても、いっぱい食べて元気に過ごしてくださいね。また、そう組さん、きりん組さんは、今度はどんなお話かな？楽しみです。

