



5月 18日 (水)

* 17日 (火) の献立 *

○魚の生姜煮

○千草和え

○そら豆の塩ゆで



☆給食の先生からのお話☆

そら豆についてお話しします。

そら豆は、空に向かってさやがつくので『空豆』と呼ばれています。鹿児島が全国の4分の1以上を作っています。そら豆を塩ゆでしたり、さやごと一緒に焼いて中の豆を食べたりしますね。揚げて塩をふったものは「いかり豆」と呼ばれています。



今日のおやつ(18日)は、よもぎ団子です。

よもぎは、葉の裏側の小さな白いもと独特の香りが特徴です。おひたしや草餅、天ぷらにしたりして食べたりします。乾燥させたものを煎じて飲んだり、お風呂にいれたりすることもできますよ。今日は、白玉団子に混ぜて緑色のよもぎ団子になっています。



☆子どものつぶやき☆

給：「そら豆のさやの中はどんな風になっているでしょう？」

そら豆の皮むきを経験した、らいおん組さんは・・・

子：「ふわふわしとった〜」「そらまめくんのベットみたい!!!」

そら豆を食べてみると、「おいしい」「皮がかたい〜!!」と大喜びで、おかわりを喜んでいる子どももいました。

よもぎ団子に、らいおん組さんがとってくれたよもぎが入っていることを知ると子どもたちは「だんごがみどり〜」「よもぎのにおいがする〜」と思いきいの感想を言い合って楽しく食べていましたよ☆

