



8月 23日 (金)

～今日の献立～

- ビビンバ丼
- トマト
- わかめスープ
- 梨



☆給食の先生からのお話☆

今日は誕生日会の行事食、ビビンバ丼と梨について話をしてもらいました。ビビンバ丼は韓国料理の一つで、今日は牛肉・チンゲン菜・もやし・ホールコーン(とうもろこし)・にんじんを味噌・みりん・酢・しょうゆ・さとう・ごま油で味付けしています。ごはんをよく混ぜて食べましょう。

今日の梨は「幸水」です。これから旬(一番おいしい時期)を迎えます。二十世紀・・・皮は黄緑色です。やわらかな果肉で甘く、ほどよく酸味もあります。幸水・・・豊水・新水とともに梨の三水と呼ばれる日本梨の代表品種の一つです。果肉は白く、やわらかです。

秋栄え・・・二十世紀に幸水を交配した品種。とても甘く、梨らしいシャリシャリした食感が特徴です。



☆子どもをつぶやき(反応)☆

ビビンバ丼を食べてみると、「牛肉って甘くてやわらか〜い」と言って喜んで食べたり、おかわりをする子どもも多かったです。梨の種類を半分に切って見せてもらうと、「梨の方がしろい」「シャキシャキする」「梨の種は丸い、りんごの種は長い」「匂いもちがう〜」など子ども同士で話をしていました(^_^)

