

2月



2月14日 (木)

～今日の給食～

○鬼の子ランチ

○黄にらのすまし汁

○はるみ



☆給食の先生からのお話☆

<鬼の子ランチ>

・焼きそばで作られた髪の毛・とんがりコーンの鬼の角・きゅうりちくわの目・鼻はブロッコリー・口はウィンナー・顔は水菜が入った菜めし・エビフライの金棒です。顔になるご飯だけは盛り付けてありますが、子どもたちの好きなようにパーツを置いて鬼を作ります。

<黄にらのすまし汁>

・お汁の中に「黄にら」という野菜が入っています。黄にらには、太陽の光をあてずに作られているので、とてもきれいな黄色に育ちます。甘い香りとシャキシャキとした食感が特徴です。

<はるみ>

・外の皮がやわらかく、手で簡単に皮がむけます。中袋も薄いので、丸ごと食べることができます。清見とポンカンを合わせた柑橘種で、オレンジのような風味がします。果肉はジューシーで食べるとツブツブした感じがあり、とても甘くておいしい柑橘です。



☆子どものぶやき(反応)☆

・鬼の子ランチを楽しみにしている子どもが多く、「エビフライのしっぽを眉毛にしたよ。」「焼きそばをひげにしよう。」などと、とても喜んで鬼の顔を作っていました(*^。^*)パーツを食べていくと顔がなくなるので、次は髪の毛の焼きそばを鼻にしたりと、いろいろな顔を作って楽しんでいました!!果物のはるみは一口食べると「あま〜い」とにっこり笑顔の子ども達でした♪

