



7月 5日 (金)

～今日の献立～

- とうもろこしごはん
- 魚の照り焼き
- 和風サラダ
- そうめんかぼちゃのすまし汁
- すいか



☆給食の先生からのお話☆

今日の給食ではすまし汁に、天の川をイメージして「そうめんかぼちゃ」を入れました。そうめんかぼちゃは6～8月が旬で、岡山県瀬戸内市牛窓町の特産の野菜です。ヘタと先を切り落として適当な大きさに輪切りにし、20分ほどゆでると果肉の部分がほぐれてそうめん状になるので、そうめんかぼちゃと呼ばれています。比較的カロリーが低く、酢の物やドレッシングをかけてサラダ感覚でおいしく食べられます。



☆子どもをつぶやき☆

すまし汁には星形のにんじん、オクラ、そしてそうめんかぼちゃが入っていて子どもたちは大喜び!! 「流れ星みた～い♪」「キラキラしてるよ!」と素敵なつぶやきがあちこちから聞こえました(*^_^*)他にも「シャキシャキしてる～」「おいしいね!」などと食感も楽しんでいるようでした!

今回も給食の先生がそうめんかぼちゃを輪切りにして触れるようにしてくれていたの、実際に果肉をとったりして興味津々な子どもたちでした☆

