

1 年生・空豆のさやむきをしました



6月5日(水) 1校時に、1年生が空豆のさやむきをしました。はじめに、司書の平井先生をお招きして、「そらまめくんのベッド」の絵本を読み聞かせをしました。次に、空豆の花の写真等を見せて、全校分約450本のさやむきをしました。「ふかふかベッド、きもちいい♡」「赤ちゃんそら豆もいたよ!」等の声が聞かれ、夢中にむきました。じっくり観察して絵を描き、当日の給食では、「空豆おいしい!」と好き嫌いせずに食べていました。



さやが硬いけど、上手にむけたよ!

大型絵本で「そらまめくんのベッド」の読み聞かせをしました。



豆やさやの様子を観察して絵を描きました。

そらまめ空豆おいしいよ!

あんまり好きじゃなかったけど、食べられたよ!



給食試食会が実施されました

6月21日(金)に給食試食会が実施されました。44名のご参加、ありがとうございました。ご感想の一部を紹介します。

- ・手作りカレーパンの大きさとおいしさにビックリしました。今度子どもと一緒に作ってみたいと思います。
- ・手をかけ時間をかけ、愛情あふれる給食に感謝です。
- ・見た目は少ないかなと思ったのですが、食べてビックリ、ボリューム満点で、とてもおいしかったです。
- ・味つけ、とても参考になります。家庭での塩分をもう一度見直してみようと思いました。



2年生・枝豆もぎをしました



6月18日(火)1校時に、2年生が枝豆もぎをしました。はじめに枝豆クイズをして、枝豆の花の写真を見せました。全校分約11kgの枝豆もぎをしました。「毛がふさふさしているよ!」「草のにおいがするよ!」等という声が聞かれ、大興奮!当日の給食では、あっという間に枝豆を完食していました。

えだまめ
枝豆クイズ
です!



真剣に取り組む姿勢が
素晴らしかったです!
とてもいいハサミで切りました。準備や
片づけも早く、怪我もせず、
本当に立派でした。



「枝豆おいしいよ!」
「いっぱい食べたよ!」



感想を書きました。「大変だったけど、とても楽しかったです。またやりたいです!」



今月の給食から...

とりにく からあ 鶏肉の唐揚げ

給食の唐揚げは
格別のおいしさ!
お試しあれ~♪

【材料 (4~5人分)】

鶏もも肉1枚 (300g)・醤油大さじ1強・にんにく 1/2 かけ・生姜1 かけ・
レモン 1/4個分・砂糖小さじ1強・片栗粉大さじ3・小麦粉大さじ1.5・揚げ油

【作り方】

- ① レモンは果汁をしぼる。にんにくはすりおろす。
生姜はすりおろし、しぼり汁を使う。
- ② 醤油、砂糖、レモン果汁、にんにく、生姜汁を合わせ、鶏肉に下味をつける。
- ③ 片栗粉と小麦粉をあわせ、鶏肉にまぶす。
- ④ 180℃の油で揚げる。