

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
にんにく	青森
しょうが	高知
たけのこ	熊本
にんじん	青森
たまねぎ	兵庫
もやし	栃木
ピーマン	茨城
かぼちゃ	メキシコ
とうもろこし	東京
ほししいたけ	茨城・宮崎・鹿児島



今日は食育で、1年1組と2組合同の『とうもろこしの皮むき体験』を行いました。東京都三鷹市の農家さんが丹精込め作ってくれた、身がぎっしりつまったとうもろこしで、みんな笑顔いっぱいの楽しい時間でした。

今日の給食は「ゆかりごはん」に「豚肉ともやしのスタミナ炒め」と「かぼちゃのみそ汁」「ゆでとうもろこし」です。また、「ゆでとうもろこし」に使用した“とうもろこし”は、東京都三鷹市でとれた鮮度ピチピチの旬の味です。そして、その“とうもろこし”は1年生が朝から一生懸命に心をこめて約100本(400名分)もの皮むきをしてくれた、汗と涙の結晶でもあります!ぜひ今日は、1年生に感謝し、味わって食べましょう。

ちなみに、甘くておいしい“とうもろこし”の見分け方は、①皮が濃い緑色をしている。②軸の切り口が白い。③毛がっぴい生えている。(←毛の分だけ粒がついているそうです!)この3つがそろったものを選ぶと◎です。