

まんぷくほっぺ

～千束小学校給食だより7月号～

令和5年7月19日
台東区立千束小学校
校長 瀧島 和則
栄養教諭 善方 祐望

電子版 給食だよりは
こちら↑

せんぞく食育日記

1年生 とうもろこしの皮むきをしました!

旬のとうもろこしを1年生が皮むきをし、その日の給食に提供しました。今年度はなんと、2種類のとうもろこしを納品していただきました!黄色は茨城県産の「ゴールドラッシュ」、白色は東京都立川市産の「雪の妖精」という品種です。

1年生は、何色のとうもろこしが出てくるかドキドキしながら皮むきをしていました。



「雪の妖精」はとても貴重な品種で、生でも食べることができます。この日は、カラフル野菜で有名な立川市の小山農園の「小山 三佐男さん」が育てられたものを使用しました。



↑ 1年1組 ●●さん



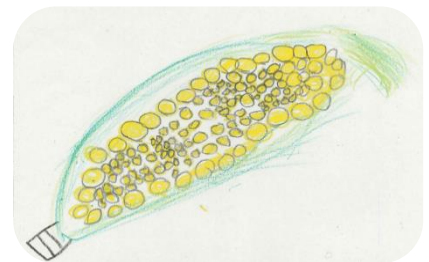
↑ 小山 三佐男さん
貴重なとうもろこしを給食用に納品していただきました。



↑ 1年1組 ●●さん



皮むきの後、とうもろこしの観察カードを描きました。



↑ 1年1組 ●●さん



この日の食育動画はこちら!ぜひご覧ください!

とうもろこし農家のかたの紹介、1年生が皮むきしている様子、そして調理の様子を紹介しています。



3年生 えだまめのさやとりをしました!

えだまめは熟すと大豆になります。そこで、国語で「すがたをかえる大豆」という説明文を学習する3年生を対象に、えだまめのさやとりを実施しました。子供たちは、理科の学習「植物の育ち方」にも関連づけて考えることができていました。

えだからとるだけで簡単そうに見えますが、実は力のいる大変な作業です…! 3年生にがんばってとってもらったえだまめは、その日の給食に塩ゆでして提供しました。



えだまめは、葉・くき・根になっていて、根には「こんりゅうきん」がついていることをはじめてしりました。
給食の時間にえだまめを食べたらしゃきしゃきしていておいしかったです。
(3年1組 ●●さん)



↑ 3年1組 ●●さん

—しゅるいの形しかないと思ったけどいっぱい形のしゅるいがあるすごいなと思いました。
とおくから見るとつるつるしてるように見えたけど近くで見るといがいとふわふわしててびっくりしました。
(3年1組 ●●さん)

えだまめはいろんな形がありました。
スプーンみたいな形もありました。
いくら食べてもあきないおいしさでした。
(3年1組 ●●さん)



↑ 3年1組 ●●さん



↑ 3年1組 ●●さん

えだまめの見た目は緑色で、1~4つ実がありました。ちょっと曲がってました。さわりごこちは、毛があってふわふわしてました。においはちょっとしおのかおりでした。かたさは思ったよりやわらかかったです。食べたときに、豆の上にいる皮がありました。
えだまめはふだん実のつぶんしか見ないけど、えだまめにも葉・くき・根・実があるんだなと思いました。

(3年1組 ●●さん)

えだまめは、指でつぶそうとしてもぎゃくに指がつぶれるくらいかたかったです。

(3年1組 ●●さん)



この日の食育動画はこちら!ぜひご覧ください!

3年生が枝豆のさやとりをしている様子、そして前日に行った2年生の江戸千住ねぎの植え替えの様子も紹介しています。