

7月11日の給食

投稿日時：07/11 [abiko1](#) カテゴリ:

我孫子産野菜の日 3年生食育体験授業『とうもろこしの皮むき』

【牛乳 とりなら丼 茹でとうもろこし 豆腐とチンゲンサイのスープ 一口ぶどうゼリー】



今日は、3年生がとうもろこしの皮むきをしてくれました。皮むきはとても力がある作業ですが、頑張って丁寧にむいてくれました。とうもろこしのひげの数と粒の数が同じということをお話するととてもびっくりしていました。写真を3年生がとうもろこしをむいた後、給食室でどのような調理が行われているかの掲示もおこないました。学年にかかわらず、子どもたちはとても興味深く写真や説明をよんでいました。皮むきをしてくれた3年生と、調理してくれた調理員さん、食材を提供してくれた我孫子市の農家さんに感謝して残さずしっかり食べるよう全校児童につたえました。



↑ ひげを残して皮だけをむいた様子。ひげと粒がつながっているかを観察しました。



3年1組の授業の様子



3年2組の授業の様子



↑ 全部で108本のとうもろこし



↑ 5人がかりで切り終わりました



↑ 大きな釜で全校分を茹でます



↑ 中心が 85 度以上になっているか温度を測ります。



↑ザルにあげてからクラスごと数えます。

とうもろこしの皮むきの観察記録の一部を紹介します。

とうもろこしの皮むき

7月11日(金)

3年 / 組 名前 _____

ぼくは、はいやとうもろこし
 の皮をむきをしてとうもろこし
 の皮は温くて、さざざに
 いました。とうもろこしは、600
 くらいとうもろこしのつ
 ろでむきました。とうもろこしの
 皮むきは楽しかったし今日の
 食はおいしく感じました。

とうもろこしの皮むき

7月11日(金)

3年 / 組 名前 _____

①んはったことは、とうもろこしの皮むきはむか
 いるのでむずかしがたけどできるだけカ
 入れることをがんばりました。②のしからた
 ことは家であんまり皮はむいたことが
 なかたけど今日は皮むきができてたの
 しかったてす。手ごわりは皮はざざざ
 らしていて、中はつるつるして、い
 においは少しおいおいが感じました。
 ③てみたいことは家でむくことはあんま
 りないので、今日は家でむき
 いたと思いました。④わたしはぜんぶで600
 800つまであることが知れてうれ
 しかったてす。⑤とうもろこしの皮むきが
 できてとてもたのしかったてす。

とうもろこしの皮むき

7月11日(金)



3年 1組 名前



おもたよりかわがあらくては
いかなってびるりました。あ
とむぎの数ソの数がお太い
のをはじめてしりました。おもてり
の色が赤い。色がおいしいのも
はじめてしりました。とうもろこし
むきかたははじめてしりました。

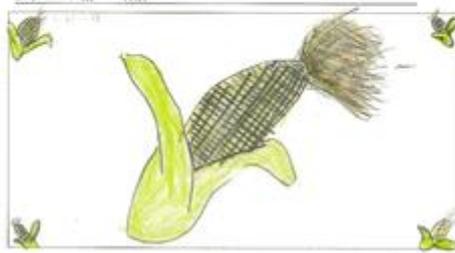


とうもろこしの皮むき

7月11日(金)



3年 1組 名前



わたしははじめてとうもろこしの皮むき
体けんしてさいは皮がらばいてた
へんていたがあとが少しなれました。とうもろこ
しにむぎのような物がある。そのむぎの
葉がとうもろこしのつぎの葉とみだなど
はじめてしりました。わたしはあたまでさう
おいしいこんがすじいのをあたためてわが
りました。

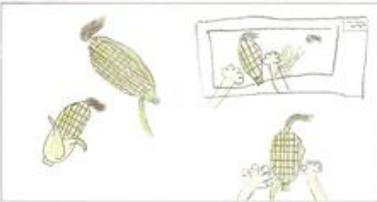


とうもろこしの皮むき

7月11日(金)



3年 1組 名前



わたしはとうもろこしが一本に600〜800粒
あははじめてしりました。皮をむく時にこんな
力がたつような人などとはじめてしり
とておもしろい。たどるともいかにあつ
ました。またやりたいと思いました。
そしてむぎかともさおるとおも
かたです。



ランク上の味にしてくれる万能調味料です。

魚には骨があります。注意しながら食べる習慣をつけましょう。

本日の我孫子産食材:米

本日の千葉県産食材:牛乳

7月9日の給食

投稿日時 : 07/09 [abiko1](#) カテゴリ:

2年生食育体験授業『枝豆のさやもぎ』

【牛乳 麻婆丼 ミモザサラダ 枝豆 オレンジ】



各クラス一斉懸命取り組んでくれました。



もいだ枝豆を代表者が給食室まで運び、調理員さんに渡します。



↑ 枝豆を茹でているところ



↑ 温度をはかってざるにあげているところ

今日は我孫子市でとれた枝豆で、2年生が一時間目の授業でさやもぎをしてくれました。今日、一小に届いた枝豆は全部で21kg。皆さんが教室で使っている大きな袋4つ分にもなります。枝豆をもぎ取る作業はとても手の力を使うので大変です。全校分の枝豆のさやもぎをしてくれた2年生、おいしく調理してくれた調理員さんたちに感謝して残さずしっかり食べましょう。

本日の我孫子産食材:米 えだまめ(中峠 今井茂良さん)

本日の千葉県産食材:牛乳

《2年生の観察記録》

2年生が『えだまめのさやもぎ』を通して気がついたことや感想を書いてくれました。一部を紹介します。

～2年1組～

えだまめのさやもぎ

7月9日(水)

2年 / 組 名まえ



今日えだまめのさやもぎ
 をしました。やってみかんそ
 は、おたくへんでした。いつも
 ちゅりいんさんがまい日こ
 れをやっているのが、おたくと思
 いました。

えだまめのさやもぎ

7月9日(水)

2年 / 組 名まえ



は、ばの見ためかごまつなみ
 たいでにおいはたぶるとき
 と同じで中には、黄ぽい
 ものもありました。いつもき
 し、をつく、てくれる人にかんして
 むきました。

えだまめのさやもぎ

7月9日(水)

2年 / 組 名まえ



えだまめのさやもぎをしました。
 さやもぎたたらたしら、けいけいして
 いました。せんたくせんせ、いん
 せきか、たべると、よくつくると
 かりゆりを作ります。おたくにむす
 りよくをたのしみにしています。



~2年2組~

えだまめのさやもぎ

7月9日(水)

2年 2組 名まえ

気がついたこと・かんそうを書いてみよう。



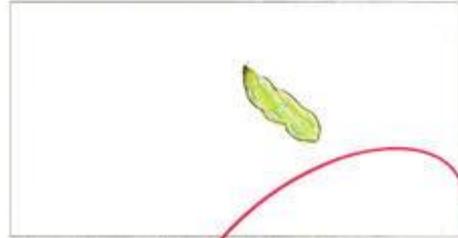
えだまめのさやもぎが
00ことれたよ。きれいにと
来てたけどかたかたで
のすごいたのしかなかった。お
きゅうしょくのしごとをたいてんだ
とわかりました。おっかとうござい
ました。

えだまめのさやもぎ

7月9日(水)

2年 2組 名まえ

気がついたこと・かんそうを書いてみよう。



わたしは今日初めてえだまめの
さやもぎをしました。しかしいと
のがむずかしくてかたかたでも
でもグリグリ回したとぐいといま
したきゅうしょくがたのしおです。

えだまめのさやもぎ

7月9日(水)

2年 2組 名まえ

気がついたこと・かんそうを書いてみよう。



ぼくは今日初めてえだまめ
のさやもぎをしました。すこしか
たくてまがらてるのもありま
した。



えだまめのさやもぎ

7月9日(水)

2年 3組 名まえ

気がついたこと・かんそうを書いてみよう。



さいしよはふわわだたけと
とんとんわかたてよかたけ
とってもとるのたのしかた
でるきたやりたいです。

えだまめのさやもぎ

7月9日(水)

2年 7組 名まえ

気がついたこと・かんそうを書いてみよう。



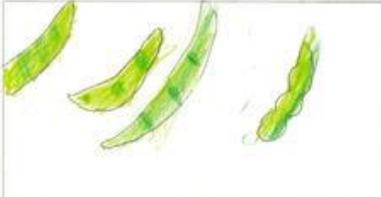
えだまめのさやもぎをしてた
のしかたでまよふたがす
は、51?です。えだまめが
なにになるのかたの
みです。たべるのかたのみです。

えだまめのさやもぎ

7月9日(水)

2年 7組 名まえ

気がついたこと・かんそうを書いてみよう。



えだまめはいかにたつとたけ
ずになるのにがくりしまし
た。えだまめをきるときは
11が11とまらたがたです。
またえだまめのさやもぎをして



7月8日の給食

投稿日時 : 07/08 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳 いちご風味のきな粉揚げパン ポークビーンズ 大根サラダ】



ポークビーンズは、豚肉と豆をトマトと一緒に煮込んだアメリカの家庭料理です。トマトソースがとろっとするまで煮込むのがポイントです。暑い日が続いています。暑かったり、エアコンで冷えたりして体調管理が難しいですね。煮込み料理は、体の中を温めて弱った胃や腸を整えてくれます。しっかり食べて、元気に過ごしましょう。

本日の我孫子産食材:

本日の千葉県産食材:牛乳

7月7日の給食

投稿日時 : 07/07 [abiko1](#) カテゴリ:

七夕の献立

【牛乳 五目ちらし寿司 ししゃものごま焼き 七夕汁 すいか】



←五目ちらし寿司



今日は七夕の献立です。行事食には、みなさんの健やかな成長や幸せを願う気持ちがこめられています。七夕ではそうめんを食べる風習があります。そうめんを七夕の伝説の織姫がつむぐ糸や、天の川に見立てているからです。今日の給食は、お祝いの席に食べられることが多い「ちらし寿司」と、魚のすり身で作った「うおめん」を使ったそうめん汁にしました。切り口が星の形のをしている野菜「おくら」や星の形の人参が入っています。探してみてくださいね。

本日の我孫子産食材：米

本日の千葉県産食材：牛乳

7月4日の給食

投稿日時：07/04 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳 麦ご飯 たらの梅マヨネーズ焼き キャベツとアーモンドのサラダ いもだんご汁 一口みかんゼリー】



今日は魚の骨についてです。1匹の魚には、約150本～400本の骨があります。小骨まで数えると400本を超える魚もいるそうです。魚を食べやすく加工する業者さんたちは、たくさんの骨を取り除いてくれていますが、すべてを正確にとり除くことはとても難しいです。魚には骨があるから注意して食べることを覚えていきましょう。

本日の我孫子産食材:米

本日の千葉県産食材:牛乳 小松菜 米粉

7月3日の給食

投稿日時 : 07/03 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳 ジャージャー麺 コーンポテト アーモンド ヨーグルト】



ジャージャー麺は、中国北部の家庭料理です。豚の挽肉とたけのこなどを炒めた肉みそを使います。細く切ったきゅうりやねぎをのせるそうです。日本でよく見るジャージャー麺は、日本向けにアレンジされたものです。韓国や台湾にも、中国のジャージャー麺から生まれた麺料理があります。今日のはうどんを冷やして食べやすくしてあります。肉味噌と混ぜて、よく噛んで食べましょう。

本日の我孫子産食材:

本日の千葉県産食材:牛乳 ねぎ にんじん

7月2日の給食

投稿日時 : 07/02 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳 麦ご飯 肉じゃが 冬瓜のかき玉汁 小魚大豆 バナナ】



冬瓜は、漢字で冬の瓜と書きます。金曜日のカレーに入っていたズッキーニやサラダのきゅうりと同じ仲間です。かき玉汁の中のだいこんに似た野菜、見つけられましたか。冬瓜の旬は夏です。夏に収穫して冬まで保存できることから、冬の漢字が使われたそうです。ほとんどが水分で、低カロリーです。冬瓜は体内の余分なナトリウムを排泄して血圧を正常に保つカリウムを多く含んでいます。

本日の我孫子産食材:米

本日の千葉県産食材:牛乳 卵 人参 ねぎ 小松菜

7月1日の給食

投稿日時 : 07/01 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳 中華丼 切り干し大根のナムル グレープフルーツ】



うずら卵は、「うずら」という鳥の卵です。殻には黒い模様がついています。その模様は卵を産む親鳥によって決まり、同じ親鳥から生まれた卵は全て同じ模様をしているそうです。うずら卵は、小さいですが、にわとりの卵にも負けないくらい栄養が沢山つまっています。今日は中華丼に入っています。ツルっと口に入り、のどに詰まりやすいので小さく切ってから食べましょう。給食では、白玉餅やパンなど喉に詰まりやすい食材が出る場合があります。自分で注意して食べられるように、練習していきましょう。

本日の我孫子産食材:米

本日の千葉県産食材:牛乳 うずら卵 人参

6月30日の給食

投稿日時 : 06/30 [abiko1](#) カテゴリ:

【牛乳 麦ご飯 鱈の照り焼き えのきと小松菜のお浸し 道産子汁 冷凍みかん】



今日の汁ものは、道産子汁です。道産子とは、昔、北海道開拓の際に田畑を耕す手助けをしてくれた“北海道の馬”を「道産馬」や「道産子」と呼んでいたことがはじまりだそうです。今日は北海道が名産のじゃがいも、にんじん、とうもろこしなどの野菜のほかに、バターを入れて仕上げました。普段のみそ汁の味を思い出しながら、味の違いを比べてみましょう。

本日の我孫子産食材：米

本日の千葉県産食材：牛乳 キャベツ じゃがいも 人参