

給食だより



平成21年 5月15日
さいたま市立常盤小学校

五感を使う ~さやむき体験~

5月1日は1年に1度のピースご飯。今年も昨年に続き、2年生にグリーンピースのさやむきをしてもらいました。

全校で30kgのさやを129人の2年生が手で触れ、音を聞き、香りを感じ、目を輝かせながら取り組んでいました。

わくわくしながらむいたよ

自分がむいたものを誰が食べてくれるのか、思いを馳せながら、むいたことが解ります。

自分だけでなく、全校の友達や先生のために仕事をしている誇りを感じます。

2年生の感想から

パキッパカッといい音がして楽しかった
さやはふわふわして気持ちよかったよ
うきうきしながらむいたよ
むいたピースは、さらさらしてたよ
さやの中に実がいっぱいでおどろいたよ

ぼくも
いれて〜



また
むいてね



おいしい
ピースごはんだよ

高級な豆だよ。だってみんなてむいたから

いよいよ給食時間、あまりのおいしさにピースだけ先に食べてしまった子、塩味がちょうど良く去年よりたくさん食べた子、死ぬほどうまい！と叫んだ子、賑やかな会食となりました。

そして、おいしかった理由に「いろいろな友だちの愛がつまってるから」「みんなでむいたから」「調理員さんがおいしく作ってくれたから」と感想をよせてくれました。

また、グリーンピースが苦手な子どもたちが「おいしくて好きになったよ。家でも作ってもらうよ」の言葉が何人もあり、今回の取り組みの成果を実感しました。

本物の素材を五感で味わう

子どもたちが苦手な食品は野菜が多く、その理由には匂いや食感、味などが挙げられています。

新鮮なものを茹でたてで味わう、大人と一緒に買い物から料理に関わるなど、食材に触れ、五感を使って食べることは、他の動物にはない人間だけの大切な食文化といえます。

それが、苦手な食品を克服できるきっかけになるかもしれません。

お抹茶しました!!

うらわさ ピースご飯

材料 米2合〔酒だじ1杯 塩だじ1杯〕 グリーンピースさやむき150~200g だし汁200cc

- ① だし汁は作ってさましておく。
- ② グリーンピースはさやをむき、水洗いする。湯を沸かし、塩を入れてやや固めに茹で、一度ざるにあけてから、熱いうちに①のだし汁に浸しておく。
- ③ 米は通常の水加減をし〔〕の調味料を入れて炊く。
- ④ ご飯が炊けたら、②のグリーンピースをざるにあけ、ご飯にまぜる。

※グリーンピースの形が崩れずに出来上がります。炊きたてを召し上がれ※