



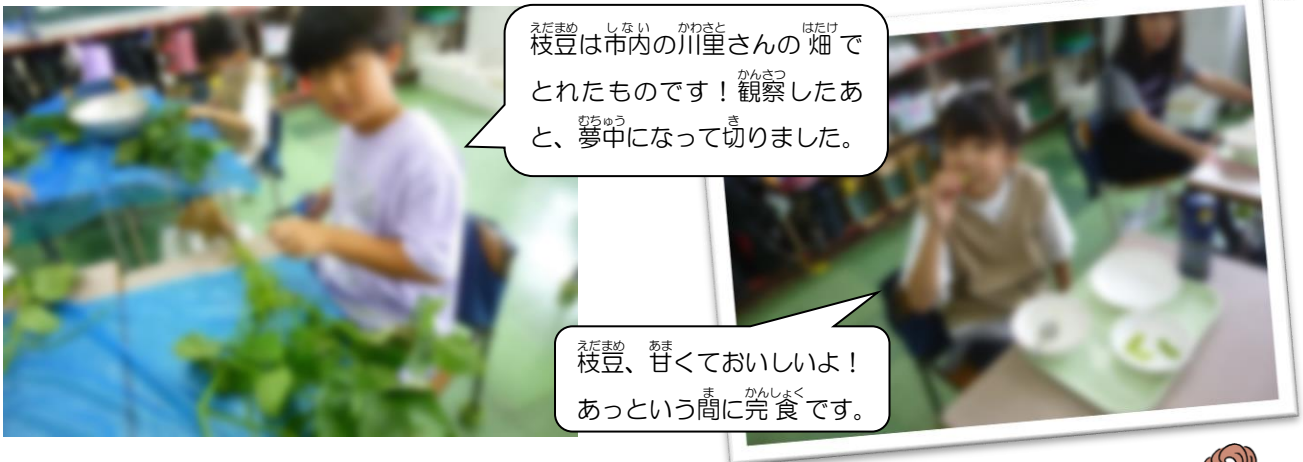
いただきます!

令和5年6月30日
小平市立小平第十三小学校
栄養士 古田 香織

3年1組・枝豆もぎをしました



6月26日(月)1校時に、3年1組の児童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。枝豆を枝からはさみで切る作業でしたが、切り方のポイントをおさえて上手に切ることができました。とれたて新鮮な枝豆の味は格別で、当日の給食は「枝豆甘いよ!」「おいしい!」と大人気でした。



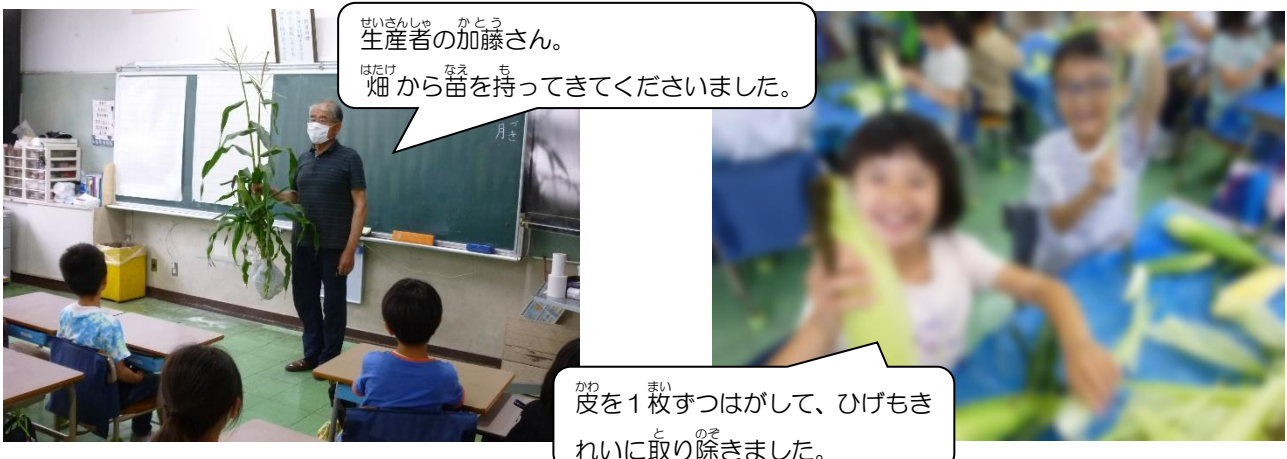
枝豆は市内の川里さんの畑でとれたものです! 観察したあと、夢中になって切りました。

枝豆、甘くておいしいよ! あっという間に完食です。

2年1組・とうもろこしの皮むきをしました



6月15日(木)1校時に、2年1組の児童がとうもろこしの皮むきをしました。市内農家の加藤さんをお招きし、とうもろこしの話をつかいました。とうもろこしは種をまいて約3か月後に収穫できることや、収穫後の苗は土に戻し、次に小松菜を育てることなどを教えていただきました。お話をあとは、全校分、約140本のとうもろこしの皮むきがスタート! 子どもたちは、ひげも丁寧に取り除き、上手に皮むきをしました。加藤さんが朝早く(5時)に収穫してくれたとうもろこしは、新鮮で実がプリプリ! 当日の給食では、「とうもろこし、甘くておいしいよ!」と、子どもたちはあっという間に食べていました。



生産者の加藤さん。畑から苗を持ってきてくださいました。

皮を1枚ずつはがして、ひげもきれいに取り除きました。

「小平夏野菜カレーの日」 & 小平の郷土料理



6月29日に「小平夏野菜カレーの日」として、小平産の新鮮な夏野菜を使った「小平夏野菜カレー」を作りました。市内の小中学校で一斉に実施し、食育の推進、市内農業への理解、地場野菜の促進を目的としています。

十三小では、小平市内で採れたかぼちゃ、なす、モロッコいんげん、ズッキーニ、トマト、ピーマン、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、にんにくを使用しました。日頃より、給食では小平産の野菜をたくさん使っています。小平の野菜を食べて、小平の農業を大切にし、小平を活性化していきましょう！

また、6月1日に「小平茹でまんじゅう」、22日に「小平糰うどん」を給食で作りました。どちらも小平の郷土料理です。小平は、昔から水の乏しいところで、田んぼはほとんどなく、主にヒエ、アワ、小麦などの種類が耕作されていました。そのため、小麦粉を使った食文化が根づいています。小麦料理はハレの日の日のごちそうです。小平に伝わる郷土料理も大切にしていきたいですね。



ゆでまんじゅうは、生地もあんこも手作りました。



糰うどんは子どもたちに大人気！

おしらせ

夏休み 体験イベント

「子ども和食セッション」～見て・触って・食べて・楽しく学ぼう～

お子さまに「和食」に触れる機会を提供し、興味関心を高めていただくイベント。

保護者の方も一緒に「和食っていいね！」をぜひ体感してください。

- ▶ 日 時 2023年7月16日（日） 9:00～16:00
- ▶ 場 所 服部栄養専門学校 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4
- ▶ 対 象 小学校4・5・6年生と保護者（2人1組）
- ▶ 募集人数 200組（400名）
- ▶ 締 切 7月12日（水）※定員になり次第締切
- ▶ 参 加 費 無料



お申し込みはこちら

「広げよう、元気のわ! やさいのわ!」絵の募集について

今年度も、野菜にまつわる絵の募集をします。配付した通知を見て、詳細をご確認のうえ、ぜひ応募してください。締め切りは9月4日（月）です。

ドシドシお待ちしております！ご不明な点は、栄養士古田までお問い合わせください。