

5月 食育だより

食育だより第2号

5月の食育目標

栄養士：諸見里美味

食事のマナーを身につけよう

はや早いものでみなさんが入学・進級してから1か月が経ちましたね。新しいメンバーとの

がっこうせいかつ学校生活はどうか？新職員の先生方は毎日の船通勤には慣れたところでしょうか(^_^)

つけん しゅうかくたいけん 津堅にんじん収穫体験

がつ4月には神谷荘を運営している神谷恭平さんの畑でにんじん収穫体験を行いました。

かみや神谷さんがぜんじつ前日に畑に水を撒いてくれていたおかげで、たんじかん短時間で山盛りのにんじんを収穫することができました！

しゅうかくご収穫後にはにんじんの葉と根っこを切る作業も手分けして行い、しよくさい食材がみなさんのくち口に届くまでにはのうか農家さんのたくさんのじかん時間とろうりやく労力がかかっていることをしるることができましたね。

葉っぱからちぎれないように葉の根元をつかむのがコツ☆



25カゴ分 (約500kg) のにんじんを収穫!!



しゅうかくご収穫後のこの作業でにんじんの品質が大きく変わります!



つぎ 次の日の給食では、みなさんが収穫した津堅にんじんを使ってポタージュを提供しました。

あま甘みが強い津堅にんじんで作るポタージュは給食でも毎年リクエストに上がるほど大人気で、

つけん津堅にんじんがある時期にしか提供できない季節限定メニューです♪

この日は食缶もすべて空っぽで戻ってきていて、

みなさんからの「美味しかった！」の声がたくさん聞けた日

でした(^_^)是非ご家庭でも収穫体験の感想や給食の話をして

してみてくださいね。

