



きゅうしょくしつ

# 給食室だより

令和7年7月11日

今日の給食は、麦ごはん、牛乳、夏マーボー豆腐、とうもろこしです。

夏マーボー豆腐には、夏が旬の“なす”と“ピーマン”が入っています。また、とうもろこしも夏が旬の食べ物です。

そして、今日のとうもろこしは、4年生のみなさんに皮をむいてもらいました！とうもろこしの“ひげ”をきれいに取るのに、少し時間がかかりましたね。そして“ひげ”の本数と、とうもろこしの“粒”の数が同じであることを学びました。



4年生に、皮むきをした感想や発見したことを聞きました。



- ・とうもろこしの“ひげ”を取るのが難しかった。
- ・皮がたくさん重なっていて、むくのが大変だった。
- ・内側の皮は薄く透けていて、もうすぐむき終わりだと分かった。
- ・粒の色にも違いがあることがわかった。

今日は、一生懸命皮をむいてくれた4年生にも感謝して、しっかり食べましょう！

## 4年生による“とうもろこし皮むき”



1箱30本入り！  
この箱が9つ届きました



皮が重なっていますね。



ひげもていねいに取ります



洗います



切ります(手を切らないよう気を付けます)



蒸します



数えてバットに入れます