

給食のお手伝いをしよう

給食に出る食材の皮むきを2年生が体験しました。

そら豆の皮むき体験（6月1日）



学校全員の分は
とっても多いね！



こんなにたくさん
採れました！



栄養士の増田さんに、そら豆について教えていただき、その日の給食に出るすべてのそら豆の皮むきをしました。コツをつかむとどんどんペースアップしてたくさんのそら豆をむくことができました。

さっそく給食で自分たちのむいたそら豆を食べることができ、調理員さんたちの仕事についても理解し、夏を感じる良い体験になりました。

とうもろこし皮むき体験（6月26日）



トウモロコシの穂
の数は、実の数と
同じなんだって。



皮はまとめておく
と早くおけるよ！



いつしか子供たちは、トウモロコシの皮むき名人になっていました。

トウモロコシは収穫後1日で栄養が半減してしまうそうです。その日に採れたトウモロコシをすぐに調理してもらい、給食でおいしく食べることができました。甘くておいしい今が旬のトウモロコシ。おかわりもすぐに完売してしまいました。

