

3年生

福来みかんの皮むきを体験しました！

10月31日(金)に3年生では、つくば観光コンベンション協会の本間さん、菱沼さんを講師に迎え、福来みかんの皮むき体験を実施しました。福来みかんは、筑波山に自生するこの地域特有のみかんです。大きな特徴は、①小さい ②香りが良い ③すっぱい の3つです。酸味が強いため、実を食べるというより、乾燥させた皮を粉にした「陳皮」を調味料として使用することが多いです。

福来みかんは筑波山にしか自生していないみかんです。2000年位前の本にも載っているよ。



今日むいたみかんの皮が1月の給食で福来ラーメンになって登場するよ！楽しみにしててね。



給食の材料になるから、責任重大！
きれいに皮むきをしよう！
いっぱい使えるようたくさん皮をむこう！



皮をむいてオナケ食べていいの？
思ったより、すっぱくないよ！
いっぱい食べたい！

図書コラボメニューが出ました



10月29日(水)
「3びきのくま」より
にんじんとかぼちゃ
のポタージュ



10月30日(木)
「こまったくさんの
ハンバーグ」より
夜のハンバーグ

色々な料理が出てくる「こまったくさん」シリーズ。同じ作者の「わかったさん」シリーズは、スイーツのお話で、レシピも載っています。どちらも図書メディア室に置いてあります。



10月27日～11月7日の読書週間に合わせ、給食で「図書コラボメニュー」を提供しました。図書メディア室の先生と栄養教諭の2人で、29日は1年生、30日は2年生で、本と料理の紹介をしました。今回のコラボメニューに登場した「3びきのくま」や「こまったくさん」シリーズ、お話に出てくる料理レシピを紹介した「夢の名作レシピ」も図書メディア室にあります。

早速、図書メディア室に借りに来た学園生がいたようです。給食が本に親しみきっかけになれたなら嬉しいです。

2学期になり、後期の委員会活動が始まりました。
まだ、慣れないこともありますが、当番活動も張り切って活動中です。



給食の片づけの様子

