

食育だより 第2号

今年は雨が少なく、急に真夏のように気温が高くなりました。食中毒が多く発生する時季なので、食品の保存や調理に注意が必要です。調理したものは、余熱がとれたら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。

さて、本校の畑でも色々な野菜が大きな実をつけ、収穫時に児童生徒が喜びとともに、実の大きさや形を確認するなど生育に興味関心が高まっています。

今月は、分教室の受注園芸班で収穫した「ミニレタス」や農園芸班で収穫した「たまねぎ」と「湘南レッド」を御紹介します。

【受注園芸班の栽培収穫】

分教室の畑では、受注園芸班の生徒が2月中旬旬にミニレタスの種まきをしました。生育を観察しながら大きく育てるため間引きをし、4月に収穫をしました。

10株ほど収穫ができ、家庭に持ち帰りました。生徒は、サラダや炒め物などの料理に活用したそうです。食べた感想は、シャキシャキして瑞々しくおいしかったとのことです。また、飼育しているモルモットにあげた人もいました。



のうえんげいはん さいばいしゅうかく
【農園芸班の栽培収穫】

ほんこう ぼくとうがわ のうえんげいはん はたけ しきおりおり しゅうかく むか さくつ
本校の北東側に農園芸班の畑があり、四季折々に収穫を迎えるよう作付け
けいかく く さいばいしゅうかく がつ しょうなん
計画を組み、栽培収穫をおこなっています。6月は、たまねぎと湘南レッド
しゅうかく がつ にち ていきょう なつやさい
を収穫しました。6月21日に提供された「夏野菜カレーライス」と「あじさ
いサラダ」に使用しました。

がつじょうじゅん しゅうかく かんそう しょうびぜんじつ か ていねい かわ
6月上旬に収穫し乾燥させ、使用日前日の20日に丁寧に皮むきをし、
きゅうしょくしつ のうひん きゅうしょくしつ しゅん やさい ちょうり
給食室に納品しました。給食室では、旬の野菜とともに調理しました。新
せん しょくざい あまみ つよ すいぶん おお ぶか しあ
鮮な食材のため、甘味が強く水分も多いので、コク深い仕上がりになりました。
サラダに使用した しょうなん はす つか ゆ あざ むらさきいろ しあ
湘南レッドは酢を使い茹でたため、鮮やかな紫色に仕上が
りました。



たまねぎを傷つけないよう、手袋
をして皮を一枚ずつ剥きました。

