

12/15(火)今日の給食一口メモ

今日のひとくちメモは、「冬キャベツ」についてです。

今日の給食には、キャベツをたくさん使っています。みなさんは、「春キャベツ」という言葉を聞いたことがありますか。春キャベツは重さが軽く、食べるとみずみずしくてやわらかいので、生で食べるとおいしいです。では、「冬キャベツ」という言葉は聞いたことがありますか。

冬キャベツは、中身が詰まっていてずっしり重く、形は少し平たいです。

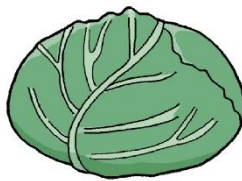
あまみがあり、煮込み料理に向いています。

同じキャベツでも季節によって違いがあるのですね。

春キャベツ



冬キャベツ



きょうのもりつけ

12/16(水)今日の給食一口メモ

今日のひとくちメモは、「地産地消費材 はくさい」についてです。

今日は地産地消費立の日です。今日のはくさいは日光市で作られています。

はくさいは、芯の部分が肉厚でみずみずしく、苦みも少ないため、食べやすい野菜です。2年生は今年のはくさいを育てていましたね。

はくさいを育てるときに、ひもでしばっているところを見たことはありますか？

畑で冬を越すときは、外側の葉で包み込むようにしてひもでしばられています。

そうすることで、葉が寒さで傷まずに冬を越すことができます。寒さに耐えたはくさいは、よりあまくおいしくなります。

今回も地産地消費ポスターを配膳室の前に掲示しました。

はくさい農家さんにインタビューしていますので、ぜひチェックしてみてください。



きょうのもりつけ