

きゅうしょくだより

明石市立二見北小学校



7月2日(日)は 半夏生 (夏至から数えて11日目)

明石では、半夏生に**たこ**を食べる風習があります。この時期は田植え作業を終え、稲が**たこ**の吸盤のように大地にしっかり根付くようにという願いや、暑い夏に向けて体力をつける意味で、この時期の旬である**たこ**を食べるようになったそうです。

給食では『たこ入り和風カレー』

たこの入った『たこ入り和風カレー』。この献立は2012年に明石My食育レシピコンテストで親子賞にかがやいた献立です。給食用に少しにアレンジしていますが、オリジナルは、インターネットで「たこ入り和風カレー・食育レシピ」で調べると出てきます。http://www2.city.akashi.lg.jp/kenkou_plan21/images/karei.png



たこが一番とれる都道府県は北海道。その次が兵庫県です。そして兵庫県の中で一番とれているところはもちろん明石！
今が旬の**たこ**。いろいろな料理で食べてみてね。
(たこ焼き・煮物・天ぷら・からあげ・たこめしなど・・・)

しあわせにんじんのおしらせ



7月7日は七夕献立です。7月はみんなにしあわせが届くように7日の「かぼちゃのシチュー」に、たくさんの星型「しあわせにんじん」を調理員さんに作ってもらいます。

給食最終日7月18日(火)は、リザーブ給食

アイスクリーム なつみかんゼリー パインアップル



冷凍のデザートもあるので、時間を考えて給食室にとりにきてくださいね。

7日(金)明石のとうもろこし登場

明石市周辺では、甘くておいしいスイートコーン=とうもろこしをたくさん作っています。二見北小学校の周りでもとうもろこし畑を見ることができますね。

7日の給食では、新鮮なとうもろこしが皮のついたまま届くので、その日の朝、3年生の人に全校分の皮をむいてもらいます。

とうもろこしは収穫したてが甘くておいしいです。楽しみにしていてください。

とうもろこしの花を見よう！

学校で育てているとうもろこしは、今、花が咲きました。花粉を飛ばす**お花**が先に咲いています。遅れてとうもろこしが出来る**め花**が咲きます。



ふさふさした毛のような部分が**め花**



お花から花粉がとびます



学校で育てている夏野菜をさがしてみよう！

