

【7/11(木)の給食】

【献立】

豚キムチ丼 牛乳 水ぎょうざスープ
ともろこし



流山市産ともろこし202本が届きました。
品種は、サニーショコラ88。
甘いのが特徴です。
3年生のみなさんが皮むきをしてくれました。



・「ともろこしは少し苦手だったけど、今日皮むき体験をして、ともろこしが好きになりました」
・「お家でやった時よりも、みんなと一緒に皮むきをしたら、もっと楽しかった」
・「楽しかった。またやりたい。」などの感想をたくさんもらいました。



皮がむき終わり、給食室にともろこしが届きました。3回洗って、切って、回転釜で約15分蒸します。



スープを作っています



豚キムチ炒めをよそっています

給食の時間にともろこしの感想を聞くと
・「あまい」
・「おいしい」などの声をたくさん聞きました。