



今日のトピックス 6月15日(木)



◆朝から、地域の方がきれいなアジサイ、ユリの花を学校に持ってきてくださいました。早速、校内に飾らせて頂きました。

元気いっぱいの3年生のお友だちが、自分の作った『カラフルフレンド』とタブレットを持って運動場へ出て行きました。何をするのかと思って見ていたら、自分の気に入った場所に作品を置いて写真を撮っていました。ひと味違う鑑賞の仕方ですね。

体育館では、ここでも元気な3年生のお友だちが、「ドッチボールリレー」を頑張っている練習していました。男の子より女の子の方が、投げたり受けたりする回数が多かったようです。しかし、ボールを投げて、受けて繋いでいくことが楽しくて、みんな夢中になっていました。さすが、上小の元気な3年生です。



◆5年生の出前授業で「ねごろ大唐」について、勉強しました。ねごろ大唐の生産者である中村さん、那賀振興局から川村さん、小泉さん、岩出市給食センターから井上先生が、来て下さいました。中村さんは、上岩出の地域の方です。ねごろ大唐を、給食の食材として提供してくれています。

今日は、地域の食材「ねごろ大唐」の良いところを上小の5年生のお友だちに教えてくれました。

まず、家庭科室で下準備をしてくれました。さすが給食センターの井上先生。ねごろ大唐を短冊に切る手つきが、慣れています。

「先生も、まるごと一本食べてみて下さい。」と渡され、食べている5年生の担任の先生。中村さんの栽培しているハウスの話に花が咲きました。



◆ここ数年、コロナ禍で試食も兼ねた出前授業ができませんでしたが、今日は、栽培の苦労、工夫などについて生産者である中村さんから、なまの声を聞かせていただいて良かったです。また何より、実際に①調理しないねごろ大唐、②じゃこと炒めたねごろ大唐を食べ比べることができたのでそのおいしさを味わうことができました。



◆中村さんの話では、給食に出す場合は、子どもたちが食べてくれるようにと出荷時に大変気をつけているそうです。また、給食センターで調理するときには、3回水洗いをするようです。いろいろな人の手をかけてもらって給食を食べることを知りました。

中村さんの「簡単ねごろ大唐レシピ」は、①油でじゃこを炒める、②そこへ、ねごろ大唐を入れてまた炒める、③塩昆布を混ぜて味付けするです。その味は、思わず「ご飯が、ほしい。」でした。一度、試してみてください。

今日の給食のチキンのタレにもねごろ大唐が、使われていましたね。3種類の味を楽しむことができた一日でした。

