



～グリーンピースのさやむき～



5/12(金)に2年生にグリーンピースのさやをむいてもらいました。グリーンピースは4～6月にかけて旬をむかえます。家庭では缶詰や冷凍のものを使うことも多いのではないのでしょうか？さや付きのグリーンピースを初めて見る児童もたくさんいました。旬のグリーンピースは缶詰や冷凍のものに比べ、やわらかく甘みが強いのでおいしいです。子どもたちにはさやをむく体験をしてもらうとともに、グリーンピースのことを知り、食べられるようになるきっかけになれば良いなという気持ちも込めて、体験してもらいました。むいてもらったグリーンピースは「グリーンピースごはん」として給食で提供しました♪

納品

八百屋さんがさや付きのグリーンピースを納品してくれました。1時間目からむくために、いつもより早い8時前に来てくれました！今年は鹿児島県産だそうです。

10キログラムで約900個あったので、1人10個くらいむけそうです♪



さやむき体験

栄養士からむき方を教わり、いざ、体験です！

とても真剣にむいてくれます(^^)

1つのさやに、これだけのグリーンピースが入っていたよ！



むいたグリーンピースの匂いをかいだり、形を観察してみました！「草のような匂い」、「形は丸くてツヤツヤ」、「いつも食べているものより大きい」などという発見もありました。

さや付きのグリーンピースを初めて見た児童も多く、いい経験になったようです。みんな楽しそうにさやむきをしてくれました♪

むき終わると、「もっとないの～?」「むき足りないよ～」という声が多くあがっていました(^^)

* グリンピースご飯ができるまで *

よく洗います

塩茹でします

水冷し色止めをします

ご飯に混ぜます



3回しっかり洗い、ゴミやほこりを洗い流します。

塩茹でしたら、水で冷やします。水で冷やすと、きれいな緑色を保つことができます♪

塩や昆布茶やみりんで味付けをしたご飯に、グリンピースを混ぜます。ほんのり味がついているご飯なので、グリンピースの甘さが引き立ちます☆

- 献立
- ・グリンピースご飯
 - ・牛乳
 - ・ししゃものお茶フライ
 - ・豚汁



自分たちでむいたグリンピースは特別おいしいです♪

やっぱりグリンピースは苦手だけど、頑張って食べました！



自分たちでむいたグリンピースは特別だったようで、よく食べてくれていました。グリンピースが苦手な児童も、頑張って食べていました！

1年生の教室では、「2年生がグリンピースをむいてくれたんだよ！」と話すと、「じゃあ頑張って食べる！」という子も多く、いつもより残食が少なくなりました♪

* 番外編～生活科の時間～*

むいたあとに、生活科の時間で、グリーンピースの絵を描いてくれました。体験を通して、子ども達には色々な発見があったようです！描いてくれた中から、いくつか紹介します♪

