

晴れた日が続くようになり、夏の訪れを感じますね。
子どもたちは暑さを感じさせないくらい元気に遊んでいます。体調管理に気をつけながら、この夏も元気に楽しみたいです。
畑の野菜はぐんぐん成長し、長〜いきゅうりとふっくら大きなえだまめが収穫できました。採れたての野菜を見て、触れて、匂いを感じる…子どもたちにとって夏の貴重な経験となりました。
収穫した野菜は給食でいろいろな料理にいただきました。美味しかったね！

きゅうり

パリッとみずみずしいきゅうりは、95%が水分。
体内にこもった熱の排出を促し、夏バテ・のぼせを緩和してくれます！



えだまめ

えだまめと大豆は同じお豆！
青いうちに収穫されたものがえだまめ、
完熟して茶色くなってから収穫されたものが大豆と呼ばれます。



世界のごはん ～ 第4回 メキシコ ～



陽気で楽しいメキシコの音楽が流れる中、登場したルイスさんとジョセフィーヌちゃん。buenas tardes！こんにちは！と元気にあいさつをしてくれました～

「タコス」はメキシコを代表する国民食。人気の秘密は、好きなものを好きなように食べる、その自由さ！手軽さ！楽しさ！
ご存じ沖縄のタコライス、メキシコ生まれのタコスが日本へ伝わり、形を変えいつしか沖縄のソウルフードとなりました。
メキシコ料理はタコスの他にも、小麦粉の生地にお肉やチーズを詰めて巻いた「ブリトー」、ながーいカリカリサクサクの揚げ菓子「チュロス」など日本でも馴染みのある料理がたくさんあります。

小麦粉でできた大きなトルティーヤ生地の中には、ひき肉とたまねぎとトマトを炒めた具がたっぷり。子どもたちも両手で上手に持って…がぶり！
みんなで楽しく、美味しく、いただきました♪

