

稲中ランチタイム通信

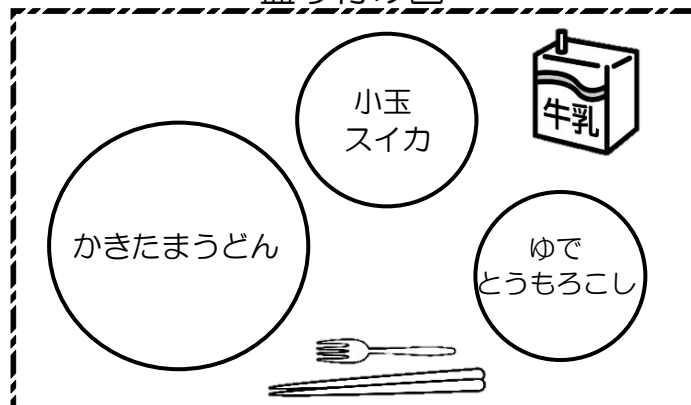
7月10日(水)

今日の献立

かきたまうどん
ゆでとうもろこし
小玉スイカ
牛乳



盛り付け図



『東京産とうもろこし』について

今日のとうもろこしは、東京都のJAむさし（^{むさしのし}武蔵野市・^{みたかし}三鷹市・^{こがねいし}小平市・^{こくぶんじし}小金井市・^{こくぶんじし}国分寺市）にある畑から届きました。

品種は「ゴールドラッシュ」です。この品種は甘みが強いのが特徴です。とうもろこしの木も提供していただきましたので、職員室の前に展示してあります。

今日は、1時間目に5組のみなさんに協力していただき、全校生徒分153本のとうもろこしの皮をむいてもらいました。ヒゲをきれいに取り除くのはとても手間のかかる作業でしたが、きれいに取り除いてくれました。

^{じもと}地元東京で収穫された野菜を、^{ちさんちしょう}地元で消費することは^{つな}地産地消に繋がります。新鮮な東京都の野菜を味わいましょう！

先生からの食育コメント

とうもろこしは、気温の変化に敏感です。気温が高くなると、糖分がエネルギーとして使われるため甘みが落ちてしまいます。そのため、収穫は気温が高くなる前の早朝に行われることが多いです。今日も朝に収穫されたばかりの新鮮なものが届きました。