

3年生がとうもろこしの皮むきをしました。

7月2日東京都東久留米市「秋田農園」さんから届けていただいた皮付きとうもろこしを、3年生が給食のお手伝い、皮むきをしてくれました。枝付きのとうもろこしを見るのが初めてという児童もいました。皮むきのあとには、ひげや皮を観察し、人形のように造作する児童もいました。とうもろこしは、給食室へ届けたあと、調理員さんが1本1本丁寧に洗って切り分け、大きな釜で茹でて給食に登場。食べた感想には、「愛情がつまっている」という言葉があり、育ててくれた農家さんや手伝ってくれた3年生、調理してくれた調理員さんのたくさんの方の愛情がつまっているおいしいとうもろこしをいただきました。

麦ごはん、牛乳、鶏ちゃんやき、ゆでとうもろこし、けんちん汁



東京都産とうもろこしの最大の特徴は、鮮度です。とうもろこしは、収穫から鮮度が落ち始め、24時間たつと栄養価や甘みが半減するといわれています。とうもろこしのユニークな特徴は、ひげの本数と粒の数が同じ。ひげが豊かなものほど粒がたくさん入っています。お店で購入する時には、外側がみずみずしい緑色でひげ（ひげの正体はめしべ）が豊かで茶色いものを選びましょう。