



熊本市立 大江小学校

ときめき

2024.5.13 (月)

No. 22

文責
松永



グリーンピースの皮むきをしました 二年生



先週の木曜日（9日）の給食の献立に、ピースそぼろ丼がありました。

白ご飯にあざやかな緑色のピース豆が映える一品でしたが、そのピース豆の皮むきを担当したのは2年生のみんなでした。毎年、グリーンピースの旬であるこの時期に、2年生が担当するのが本校の定番となっています。皮むきをしたのは前日の8日…まずは、栄養教諭の中村先生から、グリーンピースに関する話や皮のむき方などの説明を聞きました。手洗いを済ませ、机の上に新聞紙を広げて準備ができたところで、中村先生からグリーンピースが配られると、早速手に取って、感覚を確かめたりにおいを嗅いだりしながら観察をしました。そして、いよいよ皮むき開始です！はじめは手こずっていた様子も見られましたが、少しずつコツをつかんでいき、手際よく中の豆を取り出せるようになっていきました。中の豆の数や大きさ、豆の並び方など気付いたことから、「校長先生、きれいに並んでいます」「小さい赤ちゃん豆が入っていました」「8個も入っていました」など、いろいろな声をあげていました。私も一緒に皮むきをしましたが、皮をむくとぷーんと届いてくる豆の香りがたまりませんでした。「明日の給食が楽しみです」「いっぱい食べよう」と、翌日の給食時間を楽しみにしていることが伝わってきました。



9日の給食時間に2年生の教室をのぞくと、「おいしいです」「この豆は、ぼくがむいた豆かもしれない」と笑顔で食べていました。一緒にいた中村先生も「いつもよりも食べていますね」と嬉しそうでした。おかわりに並んでいる子どもも多かったです。新鮮なうちに調理されていることもあってか、色もきれいで香りもよくておいしい一品でした。食材に実際ふれたことが、子どもたちの食欲アップにつながったようでした。

