



クッキング☆ねぎ



R8年9月10日(木)

ひまわり組

今年、農園の畑では、様々な夏野菜の栽培をしました。ズッキーニ、きゅうり、なす、トマト、ピーマン…夏野菜を使ってたくさんクッキングを楽しみました。残すは…ねぎ！おととい、農園で遊んだ際に、立派に育ったねぎを収穫しました。ねぎを使ったクッキング…なかなか思いつきませんでしたが、色々な料理に入っているねぎ。料理によって、切り方が変わってきます。色々な切り方を知り、実際に切っている所を見たり、観察したりすることで、より興味が持てると思い、給食の先生に子どもたちの目の前で切ってもらうことにしました！



根っこがなくなっている！



おー！
切るの早い！



じょうず～！



ねぎの青い部分、白い部分それぞれを観察！「ねぎのにおいする～」「ちょっとくさいな～」と匂いを嗅いだり、触ったりしていると「なんかヌルヌルする～」と、ねぎの内側がヌルヌルしていることに気づきました。また、白い部分は何重にも層になっていて、「薄くむけた！」と皮をむく子もいて、ねぎで盛り上がる子どもたちでした。



ハートのねぎ
みつけた♡

4つの切り方を知りました。
その中から1つ選び、味噌汁
に入れて食べました♪

いただきます!!



ちょっと
からいな…



小口切り

斜め切り

みじん切り

白髪ネギ

おいしい！

色々な切り方のねぎを味わいました。
「細い（白髪ねぎ）のはからい」「斜め切
りは少しにがい」「輪切りは噛んでると甘
くなってきた…！」と切り方によって味
に違いが出ることを知りました！