

給食室の窓から

2026.03

寒さの中にも少しずつ春の温かさを感じられるようになってきました。この一年で給食を食べる量もぐんと増え、「おかわり！」の声をたくさん聞くようになりました。からっぽの食器が給食室に戻ってくると、いっぱい食べてくれた！と嬉しく思います。今年度も最後まで子ども達に「おいしい」と喜んでもらえるような給食を作っていきます。



先月給食で提供した「^{ばんぺいゆ}晩白柚」（世界最大級の柑橘類）は、大正時代に熊本出身の植物学者島田弥市氏によって、マレー半島より台湾へ、そして熊本へ導入されました。特に熊本県^{やつしろ}八代市の風土が適していることが分かり、改良を重ねて盛んに栽培されるようになりました。今では八代が唯一の産地となっています。どーんと大きな、迫力のある外見とはうらはらに、上品で爽やかな香りとうまいは他の柑橘類にはない「晩白柚」独自のものがあります。香りや味を楽しむだけでなく、大きさ・重さ・色合いなどその形状からも様々なことを感じてほしいので、見せ方にも工夫をしています。今年は^{ばんぺいゆ}晩白柚、グレープフルーツ、オレンジ、みかんを並べてみました。「大きいね」「重たい！」「匂いはどうかな？」などなど、子どもたちは思いおもいに楽しんでいるようでした。

お誕生日インタビュー

今月も単独インタビューになります。リクエストを聞きにお部屋へ向かうと、一生懸命ブロックを組み立ててなにかを作っていました。リクエストメニューを聞きに来たことを伝えると「ちょっとまって、ここまで作ってから」と真剣な面持ちで返してくれたので、たくさんのタイヤを繋げる様子を見守ります。しばらくするときりが良くなったのか準備できたよと視線を合わせてくれました。さっそくピンクのソファに移動してリクエストを聞いていきます。「白ご飯にみそ汁、キャベツのサラダと魚にする」と答えてくれた子に、丁寧に話しを聞きながらメニューを確認していきます。みそ汁の具はなにがいい？「大根とにんじんがいいな」キャベツの味付けはどうでしょうか？ポン酢とかマヨネーズがあるよ「うーん…マヨネーズにする」キャベツの胡麻マヨ和えかな？「うん」魚は揚げる、煮る、焼くどれがいい？「煮るやつ」白身魚の煮付けだね。と、トントン拍子に決まっています。キャベツの胡麻マヨ和えににんじんが入るので、みそ汁の具材と被ってしまうことを伝えると「しめじにする」と変えてくれました。きちんと考えてくれたことに成長を感じます。「ケーキにのせるフルーツ、いちごはある？」と先にフルーツのリクエストをしてくれたので、3月はいちごがおいしい時期だから使える事を伝えると嬉しそうな笑顔を見せてくれました。続けて、ケーキの土台を決めていきます。白いケーキとチョコのケーキどっちがいい？「白いケーキ」スポンジもクリームも白で大丈夫？「うん」上にのせるフルーツはいちごだけでいいかな？と確認すると「いちごともう1つのせたい」とのこと。いいね、なにをのせようか？「みかんにする」キラキラとかカラフルなやつはかける？「カラフルなやつにする。これは固くない？」とニコニコと答えてくれていた時とは打って変わって心配そうな顔で聞かれ、固いのはキラキラした方だから大丈夫だよ。と答えるとほっとした顔をしていました。作成途中のブロックの続きがやりたくて途中からソワソワとしていた子でしたが、インタビューも無事に終わり満足気な表情で仲良しのお友だちの元へ戻っていききました。

3月生まれのお友だち、誕生日おめでとうございます！