

6月18日に2年生と大道級がトウモロコシの皮むきを行いました。むいたとうもろこしは、給食室で洗って、切って、蒸して、その日の給食に出ました。その日の様子を紹介します。

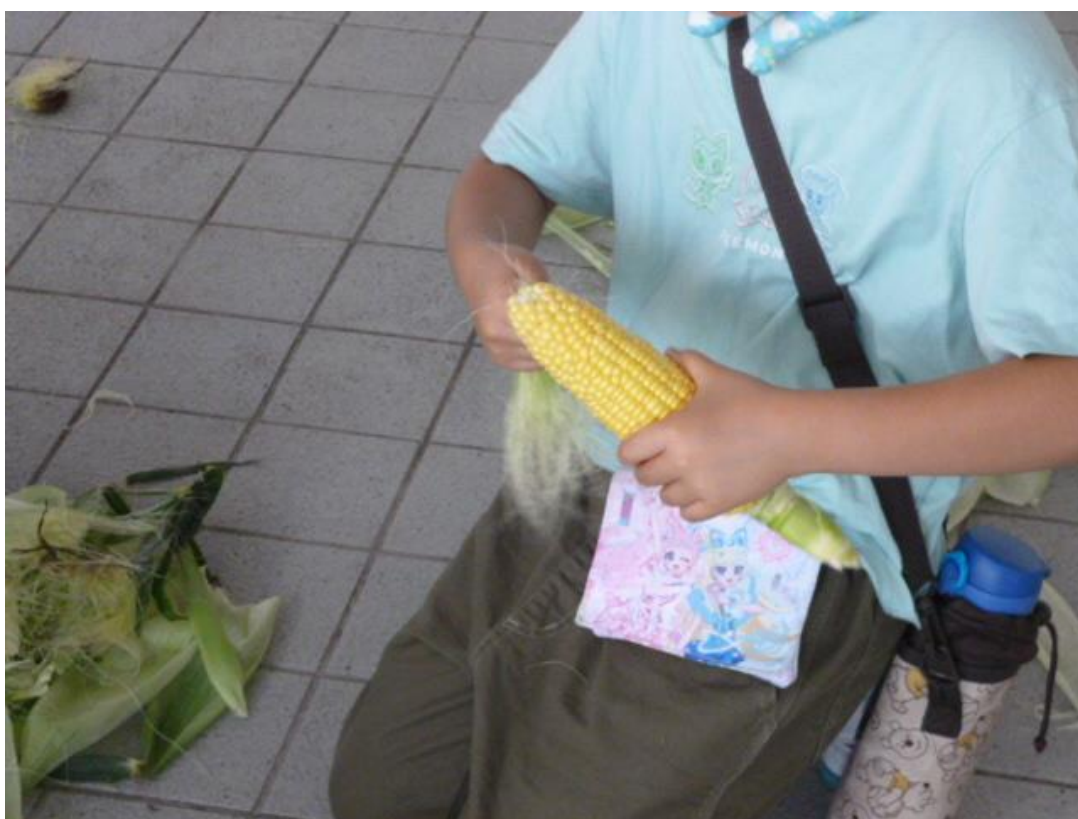


農家さんが丹精込めて育てた美味しいとうもろこしです。約200本をみんなで頑張ってむきます！





まずは皮をむいて…



ヒゲを取って…



児童：見て！ヒゲががいっぱい。頑張って取るよ～！

（児童には「食べる人のことを考えてむこうね。とうもろこしの場合は、ヒゲがきれいにとれていると食べやすいから、きっと喜んで食べてもらえるよ。」と伝えました。）



細かいヒゲを取り除き中です。みんなていねいに作業をしてくれました。



最後に柄の部分折ります



片付けのときに、ゴミをサッと片付けられるように、皮とヒゲが散らばらないように気をつけているグループがありました。そんな工夫ができるなんて、素晴らしいですね！



ヒゲまできれいにとれたら、先生にチェックしてもらいます。合格をもらえたとうもろこしは、青いざるに入れます。

先生：上手にヒゲまでとれたね！合格！



先生：合格！ 合格！



ピカピカのとうもろこし！早く食べたいですね。



作業が終わったら、とうもろこしと、ゴミ、コンテナ等を給食室に運びます。



片付けも給食作りの1つの作業です。重たいですが頑張って運んでいました。



ここからは調理員さんの出番です。ここは野菜を洗う部屋です。念入りに洗う作業を3回おこないます。



調理を行う部屋に移動させます。



切ったとうもろこしを、大きな釜で蒸します。



蒸し上がりました！



最後は数を数えて、クラスの食缶に入れて、全クラスのワゴンにのせました。