

# とうもろこしの皮むきをしました(小6・中2)

今年度、食育の新たな取組として、小学部6年・中学部2年にてとうもろこしの皮むき体験を行いました。実施当日の様子をお伝えします。

7月4日(水) 小学部6年 当日の給食メニュー「コーンスープ」



1人1本のとうもろこしを、  
全員が最後まで上手にむ  
くことができました。



むいたとうもろこし  
は、給食室の調理員  
さんに手渡しました。  
給食室でおいしい  
スープに料理します。



おいしいコーンスープが  
出来上がりました！



# 7月12日(木) 中学部2年 当日の給食メニュー「コーンシチュー」



皮をむくとき、手に力を入れないといけないので、少し大変でしたが、2年生全員で協力して25本のとうもろこしをむきました。



産地の千葉県多古町から、高さが2m以上もあるとうもろこしの株が届きました。

むいたとうもろこしは調理員さんへ届けました。  
「おいしく料理してくださいね」



とうもろこしは包丁で削いで、シチューの具にしました。

自然な甘さとうま味のある、とてもおいしいコーンシチューが出来上がりました。  
特に、とうもろこしの粒つぶがシャキッとしていて、大好評でした。

