



1年生がお手伝い！「そら豆のさやとりボランティア」



今月の15日に、毎年恒例行事の「空豆のさやとりボランティア」を呼びかけたところ、41名の1年生が参加してくれました。今年の空豆は、豊中町の金丸貞重さんが大切に育ててくださいました。当日、金丸さんが届けてくださった空豆は、さやに実が4つ～5つ、びっしりと詰まったものばかりで、とっても新鮮でむきごたえ抜群！みんなで楽しみながらさやとりを行いました。1年生のみなさん、ご協力ありがとうございました。給食場でカレー味の天ぷらにして、全校生でおいしくいただきました。

1年団の先生や教頭先生、調理員さんと一緒にさやとりをしました！



1年生 そら豆さやとりボランティア

空豆は10月の「か」のつく日(二日～十日)に植えます。冬場はなかなか成長しません。暖かくなって紫の花が咲いたら花を摘み取り、実が大きく実るように育てます。



全部で約10kgになりました！



衣をつけて揚げます。



クラスごとに配ります。

流水で3回洗います。傷んでいないか1粒ずつチェック！！



完成！！
“残菜ほぼゼロ”
美味しくいただきました。



先生方も給食に協力しています！

みなさん「テングサ」を知っていますか？「テングサ」とは、ところてんの材料となる海藻です。詫間町では、昔から5月・6月の大潮のおおしおの日に、海岸の岩や石についている赤褐色のせきかつしよくのテングサ採りが盛んに行われていました。採れたテングサは、約1ヶ月の間、白っぽくなるまで毎日洗って乾燥させます。

詫間中学校では、ほぼ毎年先生方と調理員さんで大浜の海に採りにいっています。残念ながら今年は行けませんが、大浜小学校からいただいたものなどを使って作ることができました。自然の恵みである「テングサ」を使った給食のデザート、『ところてん入りフルーツポンチ』はいかがでしたか？