

## ～くわいの皮むき～

12月17日（火）の1時間目に4年生にくわいの皮むきを手伝ってもらいました！その様子を紹介します♪



今回のくわいは、さいたま市緑区の若谷農園さんに届けていただいたもので、「青くわい」という種類のくわいです。サイズはいろいろありますが、唐揚げにするので小さいサイズのものをお願いしました。新鮮なくわいは、芽がしっかりと張っていて、実の部分が固くてつやがあるとされています。今回届けていただいたくわいも、芽が張っていて実につやがあり、とても新鮮なくわいでした！



みんな、とーっても真剣にむいてくれています！集中してむいてくれたので、予定より早く終わりました！



むき終わりました！「もっとむきたい！」と言ってくれる子もたくさんいました。みんな、ありがとう！みんなの一生懸命むいてくれる姿が素敵でしたよ！（^^）

くわいは「芽が出ている」ことから、「めでだい」としてお正月のお節料理でよく食べられています。

スーパーやデパートでは高級食材として高値がついているので、普段はなかなか食べられない食材です。



くわいの「芽」は、めでたいの「め」です。芽を折ってしまわないように丁寧にむくことを心がけてもらいました☆



## \* 給食室にて調理 \*

1時間目に子ども達においてもらい、そのあとすぐに給食室にもっていき調理しました。みんな丁寧においてくれたので、調理員さん達の“仕上げ”も必要なく、そのまま使うことができました！



くわいは3回きれいに洗って、170度の油で素揚げしました。



くわい本来の味を味わうために、味付けはシンプルに、塩のみ♪

## \* 給食の時間 \*

献立

- \* 五目とじうどん
- \* 牛乳
- \* くわいとししゃもの唐揚げ
- \* ごま酢和え



みんなお皿は空っぽ！！  
4年生はもちろん、他の学年も、とてもよく食べていました！



「じゃがいもみたいにホクホクしていておいしいです！」との声が多数♪自分たちでむいたくわいは、特別おいしかったようです！

「くわいをみんなではくぱく！」(^ ^)♪



1年生は、4年生がくわいの皮をむいてくれたと知り、驚いていました。私が「4年生に会ったらお礼を言おうね」と言うと、みんな「はい！」と元気よく返事していました。

