

7組のみなさんが、グリンピースのさやむきをお手伝いしてくれました！

全校生徒分 30 キロのグリンピースのさやむきを 2 時間かけて、作業してくれました。7 組のみなさんありがとうございました！

グリンピースは、今が旬です。冷凍のグリンピースとは違い、生のグリンピースは味もよく、栄養価も高いです。苦手な人も多いと思いますが、機会があったら、ぜひご家庭でも味わってみてください。



★牛乳パックリサイクルについてのお願い★

尾間木中では、牛乳パックリサイクルを行っています。

回収は月に1回程度なので、きれいに牛乳パックを並べないとコンテナに入りきりません。みんなで協力して、きれいに並べて入れてください。1、2年生は、3年生をお手本にしてみてください。

3-3、3-4 のパックの入れ方がとてもきれいです！



どこのクラスとはいいませんが、ケースからはみ出していたクラスもありました・・・。



給食レシピを紹介します♪ ※材料・分量等は家庭用にアレンジしてあります。

グリンピースご飯(5人分)

【材料】

米……………3合
みりん…小さじ2
清酒………大さじ1
食塩………小さじ1

グリンピース
(さやむき後) ……100g

【作り方】

- ①米は洗米し、調味料と一緒に炊く。
- ②グリンピースは、さっと塩ゆでしておく。
- ③炊き上がったご飯に、②のグリンピースを混ぜる。

※そら豆でもおいしくできます♪