

避難訓練の様子



5年生 家庭科「お茶の入れ方」



3年生 中庭にて



今日の給食



きょうようだいすき

今日の給食の味を味わおう

奇形雑穀の「苜」でたくさん作られている
大根を焼いた豚肉と大根の煮物です。
玉の上に出た白い粒を緑色に色づける
青豆大根を使っています。青豆が早く腐敗に
強いので、金魚の餌に作られている大根です。
大根は、取れる季節により味が変わります。
まだまだ大根の甘みを感じられるころなので、
煮物にしました。大根は、1本の半でも味の
感じ方が異なるので、家庭では使い分ける
入れます。奇の季節の味を楽しみましょう。