

## 亀小版 “地産地消” 若ごぼうづくり

本校では、3年生で“若ごぼう”を題材とした食育の取組みを行っています。若ごぼう農家の方に来ていただきお話を聞き、若ごぼうを自分たちで育て、給食でいただく。さらには、八尾の特産品でもある若ごぼうをいかにして、たくさんの人に知ってもらおうか。子どもたちは一生懸命に考えています。

11日(水)、3年生が裏の農園で育て、大きくなった若ごぼうを収穫しました。今年は、とても大きく育ち、たくさん採れたので、給食の食材だけでは食べきれず、3年生に一人一本ずつ持って帰ってもらいました。子どもたちは、あく抜きの方を教してもらっているようです。ご家庭でも、おいしく召し上がっていただけたでしょうか。



## 自分たちで育てた“若ごぼう”を給食にて食す！

3年生が収穫した若ごぼうを、給食室の調理員さんに料理していただきました。12日(木)の給食に「若ごぼうのスパゲティ」として登場。この日はパンの日。私はパンにもはさんで食べました。若ごぼうがシャキシャキして、いい歯ごたえでした。味も抜群。ついつい、たくさん食べてしまいました。

私自身、若ごぼうなるものを八尾に勤務するまで全く知りませんでした。私が住んでいる奈良では、あまり見かけたことはありません。ごぼうと聞けば、あの細長い茶色のものしか思い浮かばなかったですね。

