

# 食育だより



2011年9月29日号

武雄市立朝日小学校

(文責：田中)

## 9月「武雄の食の日」の食材は「長なす」でした。



9月28日の給食は、武雄市産の長なすを使って「なすとトマトのチーズ焼き」を作りました。  
30cmほどの長さの長なすは、とてもきれいで新鮮なものでした。(作り方は9月の給食だよりに載せています)



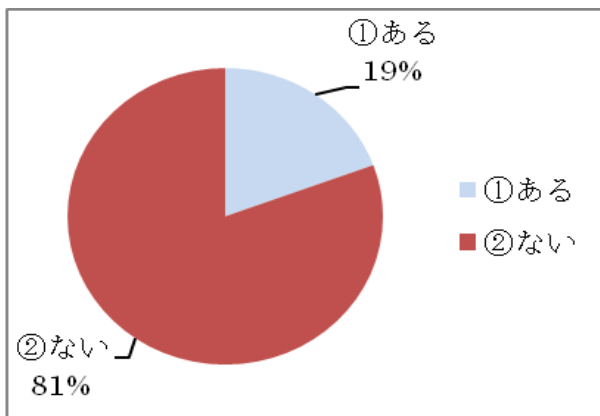
## 「黒米ごはん」おいしくいただいています！

6月に山内町の「黒米倶楽部やまうち」の皆様から武雄市内の子どもたちに贈呈された黒米。  
各学校で給食に「黒米ごはん」をとりいれています。黒髪山の湧水で減農薬・有機栽培で大切に育てられた黒米は、紫色の色素（アントシアニン）により鮮やかな紫色のごはんになります。

武雄市内の小学5年生と中学2年生に「黒米ごはん」について聞いてみました。

### 朝日小5年生の結果より (H23. 6月実施)

●今までに黒米を食べたことがありますか？



5年生は、黒米を初めて食べる子どもたちが多かったようです。



●子どもたちの感想

- ・もちもちしておいしかった。また食べてみたいです。
- ・あまり黒くなくておいしかった。
- ・食べたことのないご飯を食べられて良かった。
- ・味がなかったので、ごま塩があったらおいしくなると思った。
- ・最初は味が無いと思ったけど、後からくる味がおいしかったです。
- ・ごはんよりおいしくて、色がきれいだなぁと思いました。
- ・お家でも食べてみたいです。

黒米ごはん・牛乳・あじの南蛮漬け  
ごぼうサラダ・みそ汁

