

# 食育「きのこについて知ったよ！」 令和2年10月23日(金)

数日前から毎日のように「今日が食育する日？」と聞いてきてとても楽しみにしていた子ども達！  
 やっとこの日がやってきました(〇〇♪)  
 今回の食育は、きのこの種類や栄養について知り実際に食べていきました。その為、手洗いと消毒を徹底して行っています。

**泡で手を洗うよ！**

紹介をしたのは、「えのき、エリンギ、椎茸、舞茸」の4種類で、1つずつ紹介をしていきます。  
 見て触って種類によって形やにおいが違うことに気付くエリンギのにおいはいい匂いと好評で、残念ながらえのきは「臭い〜！」と顔をしかめる子が多かったです。

静かなお部屋・・・  
 子ども達黙々とエフロンに着替えていきます。



**すぐ席に座り手の消毒を始めます。**



**きのこをどうさいていこうかな？**



さけるチーズみたい！



中には、きのこのカサの部分だけ取る子も...



臭い...

こんなにできましたよ！

家でも食べたい！

うま〜♡

給食中にきのこを炒めていくとバターと醤油の良い匂いが部屋中に充満します。  
 大好評で全て完食しました！ぜひご家庭で食べてみて下さいね☆



**バター醤油味★**

苦手だけど食べてみるね！

