

令和3年7月30日

毎味水産株式会社 御中

船橋市立塚田小学校

栄養教諭 口野佳奈

盛夏の候、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。過日は、本校にくるまえびを送っていただき、誠にありがとうございました。

児童からは、

- ・きょうの車えび とってもおいしかった。ふわふわで、かむ時しあわせでした。おいしくあじわって食べました。
- ・くるまえびがとっても大きかったのでびっくりしました。えびのあしをとって食べました。あしをとるのはたいへんだったけど、とってもおいしかったです。
- ・えびは頭からしっぽまで食べられるというのが驚きで、どこもおいしくてびっくりでした。そして場所によって味がちがい、それぞれ味わいながら食べました。
- ・車えびありがとうございます。どうしたら、あんなおいしいえびがつかれるか知りたいくらいおいしかったです。本当にありがとうございましたなどの感想が出てきました。

今回初めてくるまえびを食べる児童が大勢いました。見様見真似で串を抜き、おなかの足と殻をとったり、足と殻と身と一緒に食べたり、頭を食べたりと、各自が考えた方法でえびを食べました。慣れない食材には、大人でも警戒心を持って接することがよくあります。特に児童はその傾向がより強くみられます。しかし今回は、くるまえびの味のよさに思わずひきこまれていきました。殻を食べないつもりだったのに殻を食べ、頭はどんな味だろうとついつい手が伸びることもありました。児童のまだ少ない食体験の中に、久米島のすばらしい車えびを加えることができ、非常にうれしく思っています。はじめてのもの、めずらしいものに対し、肯定的に捉えることができるのは、児童にとってとても幸せな経験となります。本当にありがとうございました。

末筆ではございますが、御社の一層のご活躍を心よりお祈り申し上げます。
略儀ながら、まずは書中をもちまして御礼申し上げます。



7がつ よていこんだてひょう



2021年

今月の食育目標 衛生に気を付けて食べよう。

船橋市立塚田小学校

13回

日	主食	牛乳	おかず	主に熱や力のもとになる食品	主に血や肉のもとになる食品	主に体の調子を整える食品	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩 相当量
半夏生献立 (はんげしょう…夏至から数えて11日目の頃)							
1 木	ミルクロール	○	ポテトのたこ焼き風 野菜と豚肉のスープ バナナ	パン じゃがいも かたくりこ こむぎこ あぶら さとう	ぎゅうにゅう さくらえ び たこ あおのり か つぶし ぶたにく ベーコン	しょうが ばんのうねぎ に んじん たまねぎ キャベツ こまつな パセリ バナナ	650 kcal 20.0 g 22.3 g 2.0 g
半夏生献立 半夏生にさばを食べるのは、どこの県？							
2 金	ごはん	○	鯖の薬味ソース じゃがいもとコーンのみそ汁 びりから胡瓜 雪中貯蔵甘夏	こめ さとう あぶら じゃがいも ごま	ぎゅうにゅう さば ベーコン とうふ わかめ	ねぎ にんじん こまつな もやし とうもろこし え のきたけ きゅうり あま なつ	654 kcal 22.7 g 22.4 g 2.0 g
5 月	ココアあげパン	○	チリ・コン・カーン みそドレッシングサラダ バナナ	パン あぶら さとう じゃがいも	ぎゅうにゅう きんとき まめ ぶたにく ベーコ ン いか ハム わかめ	たまねぎ にんじん トマト レタス キャベツ きゅうり こまつな バナナ	662 kcal 24.4 g 24.7 g 1.9 g
七夕献立 裁縫、書道…上達しますように。							
6 火	ゆかりごはん	○	そうめん汁 メロン 豚肉のからししょうゆかけ もやしとコーンのごま和え	こめ そうめん あぶら ごま さとう	ぎゅうにゅう とりにく わかめ なた ぶたにく	にんじん えのきたけ ねぎ みつば もやし こまつな とうもろこし メロン	650 kcal 25.3 g 20.6 g 2.0 g
七夕献立 星空が見えるといいですね。							
7 水	えだまめごはん ごまふりかけ	○	鶏肉の唐揚げ 春雨スープ 星空ゼリー	こめ ごま さとう かたくりこ こめこ あぶら はるさめ	ぎゅうにゅう とりにく かんてん	えだまめ にんじん こまつ な ねぎ たけのこ ぶどう ジュース ナタデココ	670 kcal 25.1 g 21.9 g 1.9 g
8 木	ごはん	○	なすと春雨のみそ炒め 卵入り中華コーンスープ メロン	こめ あぶら はるさめ さとう かたくりこ	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく たまご	なす ねぎ にんじん たま ねぎ とうもろこし こまつ な メロン	652 kcal 23.2 g 22.4 g 1.7 g
日本のおいしいものを食べよう。くるまえびのプレゼントが塚田小学校にとどきます。							
9 金	ソフトめん いか・ツナ・ あさりソース	○	くるまえびの姿焼き シャリシャリ大豆カレー味 すいか	ソフトめん あぶら さとう かたくりこ あぶら はるさめ	ぎゅうにゅう あさり くるまえび いか ベー コン チーズ だいず	たまねぎ にんじん トマト なす パセリ すいか	658 kcal 34.9 g 18.6 g 1.9 g
はじめての味にチャレンジ 夏の味 みようが							
12 月	ごはん	○	豚肉のしょうが焼き なすとみようがのみそ汁 えのきと春雨のもやし和え 冷凍みかん	こめ あぶら はるさめ さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ とうふ わかめ ハム	しょうが なす みようが こまつな えのきたけ も やし れいとうみかん	657 kcal 25.5 g 23.3 g 1.8 g
13 火	ペッパーピラフ	○	レバーとホトのレモンソースかけ 野菜スープ メロン	こめ あぶら ごま こめこ かたくりこ じゃがいも さとう	ぎゅうにゅう ベーコン ぶたレバー とりにく	にんじん たまねぎ とうも ろこし グリンピース マツ シュルーム キャベツ こまつ な メロン	679 kcal 25.7 g 22.6 g 2.0 g
船橋産の旬の食材を食べて知る日 7月 えだまめ							
14 水	八宝種	○	船橋産ゆでえだまめ 子持ちししゃもの磯辺揚げ (魚卵あり) 冷凍みかん	ちゅうかめん さとう かたくりこ てんぷらこ あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく いか ししゃも あおのり	しいたけ たけのこ にん じん はくさい キャベツ ねぎ こまつな えだまめ れいとうみかん	653 kcal 31.5 g 27.1 g 2.0 g
15 木	夏野菜の カレーライス	○	コーンサラダ 河内晩柑	こめ あぶら ごま じゃがいも さとう こむぎこ パター	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ ヨーグルト わかめ ハム	たまねぎ にんじん かぼちゃ なす スズッキー トマト マッシュルーム さやいんげん レタス きゅうり こまつな とうもろこし かわちばんかん	650 kcal 20.6 g 18.6 g 2.1 g
16 金	ごはん 三番瀬の海苔の ふりかけ	○	ピーマンの肉詰め 枝豆の具汁 ゆでとうもろこし	こめ ごま あぶら パンこ かたくりこ さとう	ぎゅうにゅう のり ぶたにく たまご なまあげ	ピーマン たまねぎ こまつ な にんじん だいこん ね ぎ えだまめ とうもろこし	663 kcal 26.3 g 21.2 g 1.9 g
19 月	バターロール	○	なすのミートグラタン ABCスープ フルーツボンチ	パン あぶら さとう じゃがいも パター 加工 こむぎこ かたくりこ	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ ベーコン	なす たまねぎ トマト マッシュルーム にんじん はくさい こまつな とうも ろこし もも みかん パイ ン バナナ ナタデココ	656 kcal 23.7 g 26.2 g 1.5 g

※ 次の学年は、校外学習・宿泊学習等のため給食がありません。1年生7/1、2年生7/8、5年生7/15と7/16
 ※ 材料の納品状況等により、献立の変更を行うことがあります。ご了承ください。
 ※ 献立表に記載された栄養価は3年生を基準としています。
 ※ あせふきハンカチ・タオルと、給食の手ふきは、別のものを用意していただくと助かります。

給食メモ「きゅうしょくだいすき」は、毎日の給食と
いっしょに、クラスに1枚配付しているおたよりです。

きゅうしょくだいすき

にんじん

2021年6月3日

下の2枚の写真を見てください。左側に写っているのは、にんじんの箱です。右側は、たまねぎの箱です。どちらも、今日、八百屋さんが届けてくれた野菜の箱です。箱に書かれている文字を見てください。



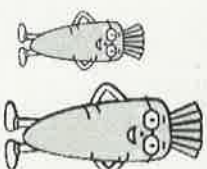
にんじんの箱には、3L・2L・L・M・S・LA・MA・B・Cと書かれています。たまねぎの箱には、2L・L・Mと書かれています。どれも、野菜の大きさや形を表す記号です。にんじんは9種類、たまねぎは3種類の記号です。にんじんは、たまねぎよりも、収穫したときの大きさや形がばらばらです。だから、にんじんの箱には、9種類もの記号がついています。

さて問題です。にんじんを9種類に分けるとどんないいことがあるでしょうか？

- ① 農家さんが、収穫したにんじんの多くを売ることができ
- ② お客さんは、使いやすいサイズを買うことができる
- ③ 見た目が少し変わっているにんじんを、安く買うことができる

9種類に分類する仕事は、手間がかかります。農家さんは、畑でにんじんを収穫するより長い時間を使って、分類したり、箱詰めしたりしています。とにかく時間がかかります。ただで分類します。なぜなら、かわいがって育てたにんじんを、たくさんの人によるこんで食べてほしいからです。今日、給食室に届いたにんじんは、とても大きなにんじんです。とても大きなにんじんは、給食室で料理をつくる時には、ちょうどいい大きさです。しかし、おうちの料理に使うには、大きすぎます。八百屋さんが「給食室で使いやすいのは、このサイズだろうなあ。」と教えて届けてくれました。(こたえ ①・②・③ 全部)

今日は、船橋市高根町で育ったにんじんです。ポターージュと南蛮漬けに入っています。あじわって食べてください。



きゅうしょくだいすき

おきなわ

2021年6月23日

今日は、6月23日です。沖縄県のすべての小学校が今日は、お休みです。

さて問題です。沖縄県の小学校が今日お休みしているのは、なぜでしょう？

- ① 土曜日に運動会があり、そのかわりのお休みの日だから
- ② 沖縄県民の日だから
- ③ 世界の平和を願う日だから

80年ほど前、日本は戦争をしていました。3年以上も戦争を続けることになりました。千葉市などでは空から爆弾が落ちてくることもありました。

戦争がひどくなってきたころ、76年前のことです。沖縄県には、ふつうに町や村でくらしている家々にも銃を持った人がやって来ました。

この戦争で、たくさんの人がなくなりました。

今日は、76年前に亡くなった人たちのことを思い出す日です。そして、二度と悲しい戦争が起きないように考える日です。そのために沖縄県の

小学校は、今日お休みしています。(こたえ ③)

今日は、沖縄県でよく食べられている食べ物や、料理の入った給食です。

ぐるぐるとのかりんあげ、あおさのスープ、

にんじんのいためものです。

あじわって食べてください。



大切にいただきます

～日本のおいしいものプレゼント～

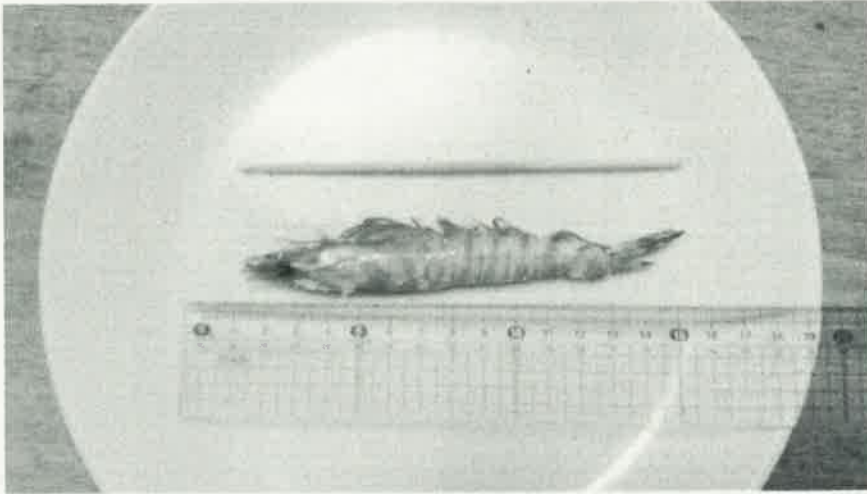
新型コロナウイルス感染症による影響で魚介類等の需要が落ち込むなか、国内産の水産物を、給食で味わい、食育に活用し、水産物・水産業の理解に役立てることを目的としたとりにくみに、本校が参加します。

くるまえびの特別プレゼントが7月9日(金)に届くことになりました。小さいサイズのくるまえびです。あじわっていただきたいと思います。



7/9(金) 日本のおいしいものを食べよう

沖縄県久米島 くるまえびの姿焼き 久米島のくるまえび養殖は 生産量・額 日本一です。
学級全体の写真の撮影(数枚)が必要です。後ろから撮影させていただきます。



串付き 全学年 ひとり1本

※ くしは封筒に入れて、

戻してください。

レジ袋に入れないで

ください。

調理員さん、

ごみ回収業者さんが、

けがをしないように。



串は、くるくる回しながらひくと、ぬけます。

よくかむと、

えびは、殻も頭も

すべて食べられます。

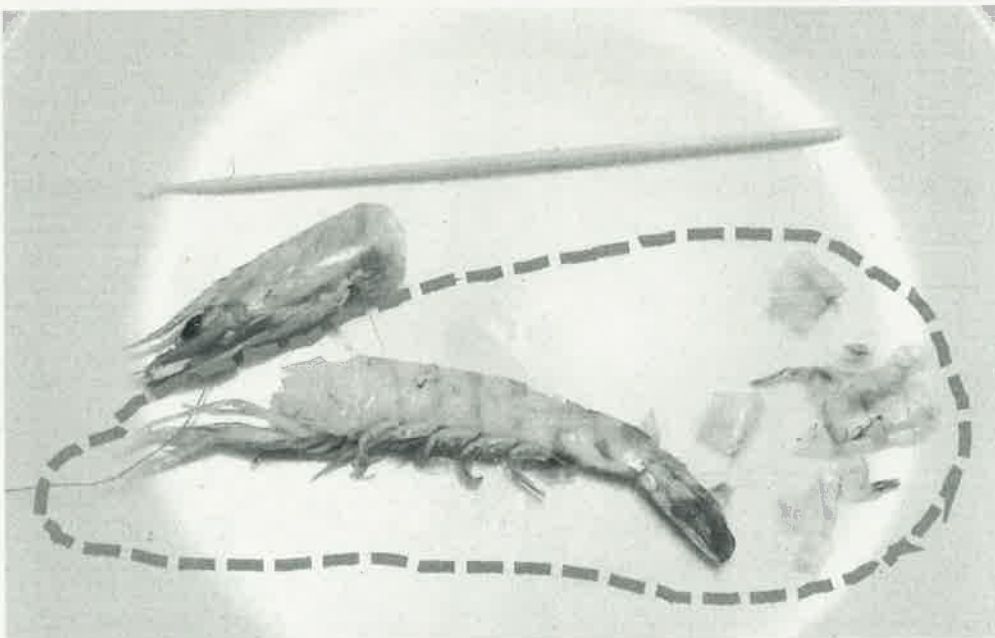
胴体→頭の順に食べるのがおすすめです。

頭の部分はみそがたっぷりです。うまみが強いのので、先に濃い味の頭を食べると、胴体の部分の、甘味・うまみがわからなくなります。

お手ふきがあると

食べることに

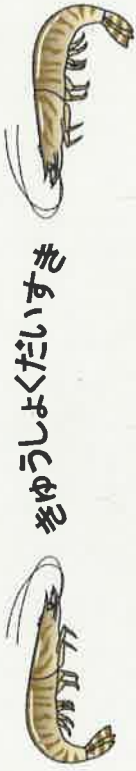
集中できます。





八千代牛乳
天然
75C15
Asahi Milk





老ゆうしよくだいすき

くるまえび

2021年7月9日

塚田小学校に、プレゼントが届きました。沖縄県久米島の漁師さんが育てたくるまえびです。くるまえびは、卵で生まれます。卵はえびの赤ちゃんになります。点にしか見えないようなとても小さな赤ちゃんです。赤ちゃんになつて5日目くらいで、私たちが知っているようなからつき
のえびの姿になります。小さいうちは、1日に何十回も、
からをぬぎます。からをぬぐたびに、新しいからができます。これを何度もくりかえして大きくなります。おおよそ半年たつと、今日の給食のくるまえびくらいの大きさに
なります。くるまえびが育つのは、海の中に囲いをした池です。

問題です。ぬいだあとのえびのからは池の中でどうなるでしょう。
①えびが食べる ②海の水にとける ③そのまま残る

えびのからは、そのまま池に残ります。漁師さんは、

えびのからを集めます。池にもぐり、ホースを使って、からを吸い込みます。今日のクイズの答えは「③そのまま残る」です。池にもぐり、からを集めるのは、大変です。漁師さんは、つかれます。しかしえびが元気に育つのは、うれしいことです。元気に育ったえびを、よろこんで食べてもらえるのも、うれしいことです。



① くしをまわしながら、ひきぬく。



② あたまをはずしておく
りょうてきをつかって、
どうたいのからをはずす。



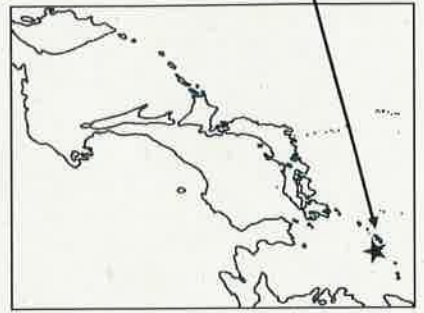
③ からがはずせました。



④ どうたいをたべます。
ひとくち50かい かみます。



⑤ あたまをたべます。
ひとくち100かい かみます。

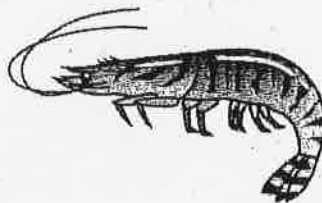


おきなわけん くめじまの
りょうしんに
くるまえびの きゅうしよをたべて
かんじたこと かんがえたことを
あじわいカードに かきたいひとは
ぜひ かいてください。
りょうしんに とどけます。





あじわいカード



ねん 年 くみ 組 なまえ 名前

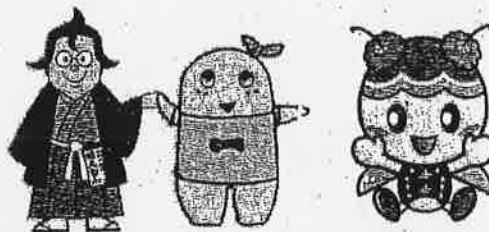
がつ 7月 ここのか 9日 きんようび 金曜日 きゅうしょく 給食 のこと

おいしかったよ。

くまえびはじ

めてたべたよ。

おかわりしたよ。



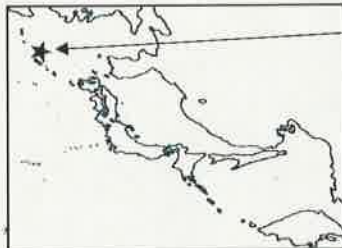


日本のおいしいものを食べようの日

6月末に配付した食育だよりにも掲載しましたが、7月9日は、塚田小学校に
くるまえびが届きました。届くまでの過程や子供たちの感想を紹介しします。

6月なかばの1通のメール

6月なかばに塚田小学校にメールが届きました。知り合いが無償提供の情報を得て、塚田小学校にメールで教えてくれました。メールの内容は、つぎのとおりでした。「国産のくるまえびを無償提供します。ひとりの2尾です。無償提供できるのは、7月までです。000というURLにかわいい情報が載っているのので、みてください。」早速、URLに掲載されている内容を確認しました。「くるまえびを直接学校に送ります。真空パックされています。」とのことでした。頭からしっぽまでついたくるまえびを、給食で提供したことはありません。しかも、塚田小学校に食材納入の実績のない配送業者さんが納品してくると、想定外のことがあるかもしれないと、当日起きる細かいことさらに対応しながら、給食の時間に合わせて提供できるかどうか、難しいところでした。しかし、せっかくの機会です。新しい食材にふれる体験ができます。どうかこのチャンスをいかしたい。悩んでいる場合はありません。なんとかして、7月の献立に間に合わせる方法を考えます。



調理、配送、串打ち

まずは、調理責任者の岩崎チーゴに相談しました。「すでに献立は決まっていますけれど、変更できますか？」とたずねると「できます。」と即答してくれました。つぎは、配送の問題です。給食室に冷凍庫がありません。当日、調理がはじまるころまでに納品してもらうことが必要です。しかも、納品時刻が遅くなると、調理が完了しませんが、塚田小学校に代わってくるまえびを受けとってくれる会社がないかとあれこれ考えました。さらにまだ問題があります。それは、えびの形です。冷凍されている加熱前のえびは、まっすぐ、細長い形をしています。加熱すると曲がります。給食室ではたくさんをオーブンの限られたスペースで効率よく焼かねばなりません。どのえびも均一に火を通すことが大切です。加熱の途中でえびがまるくならないように、えびに串を打つのがベストです。しかし、串を打つには、時間がかわります。串打ちに多くの人手を割くと、ほかの料理の仕上がりにも大きく影響します。えびの提供はやはり無理かなと思います。

朗報が届きました。船橋市の教育委員会にもこのくるまえびの情報が届いています。くるまえびの河物を受けとって学校に届けてくれるところがないか探してくれました。そして、この要望に届いてくれる会社も見つかったと教えてくれました。いつもの給食の食材納入業者さんの中の1社です（A社）。A社の担当者に相談すると、串を打ってくれる魚屋さんを見つけてくれました。こうして、くるまえびはA社に届いた後、魚屋さんと串を打ち、そのあとA社にもどり、翌朝、塚田小学校に納品してくれました。えびは¥0です。A社と魚屋さんは、わずかな串打ちの料金だけで、えびを届けてくれることになりました。

まだある？ 気がかいなごさ

くるまえびが、学校に届くまでの問題は解決しました。しかし、まだ気がかりなことがありました。学校に届いてからのこと。給食に使うのは、はじめてです。どんなえびか把握しておくに越したことはありません。この時点でわかっていたのは、国産のくるまえびということだけでした。くるまえびのイメージをより具体化させるため、えびを実際に見てみたいと思いました。そのためにも、産地を知りたいと思いました。そこで、A社の担当者をお願いしました。A社にくるまえびが届いたら、すぐに口野まで連絡をくださいというお願いでした。

7月9日の数日前、A社から連絡がありました。「くるまえびが届きました。」「沖縄県久米島のえびです。」という連絡でした。すぐに久米島漁業協同組合に電話をかけました。

「7月9日にフレンチ給食でくるまえびをいただきます。ありがとうございます。」「給食で食べる分しかえびが届いていません。事前に試作したいのでえびを売ってください。」「久米島漁協の養殖場の前里さんがすぐに対応してくれました。おかげで、料理のイメージや、おいしさ、食パン、秘も頭も食へられること、お手ぶきが必要なことまで事前に知ることができました。前里さんにお礼の電話をかけました。前里さんから、くるまえびのことについて教えてもらうことができました。

前里さんに教えてもらったことの一部を、給食メモ「きゅうしょくだいすき」に載せました。（メモの中で漁師さんと記載されている部分があります。漁業協同組合のことです。子供たちの理解度を考え、「漁師さん」と表記しました。おゆるしてください。）

きゅうしょくだいすき くるまえび

2021年7月9日

塚田小学校にフレンチが届きました。沖縄県久米島の漁師さんが育てたくるまえびです。くるまえびは、卵で生まれます。卵はえびの赤ちゃんになります。点にしか見えないようなとても小さな赤ちゃんです。赤ちゃんになって5日目くらいで私たちが知っているような殻つきのえびの姿になります。小さいうちは1日に何十回も殻を脱ぎます。殻を脱ぐたびに新しい殻ができます。これを何度も繰り返して大きくなります。およそ半年経つと、今日の給食のくるまえびくらいの大きさになります。くるまえびが育つのは海の中に囲いをした池です。

問題です。脱いだあとこのえびの殻は池の中でどうなるのでしょうか？

- ① えびが食べる
- ② 海の水に溶ける
- ③ そのまま残る

えびの殻は、そのまま池に残ります。漁師さんはえびの殻を集めます。ホースを使って吸い込みます。今日のクイズのこたえは「③そのまま残ります。漁師さんは疲れ池に落ち、殻を集めるのは大変です。漁師さんは疲れます。しかしえびが元気に育つのは、うれしいことです。元気に育つたえびを、喜んで食べてもらえるのも、うれしいことです。



今日の給食で感じたこと、考えたことを、あじわいかーに書ける人は、書いてください。沖縄県久米島の漁師さんに届けます。



162枚のあじわいかーが集まりました。全部載せられなくてごめんねさい。

<るまえびのからをむくのがたのしかつたよ。からまたでたべるなんてすごい。

<るまえびのあじが まずいとおもっていたけど、とてもおいしいかったよ。

わたしは、ほんとはえびがきらいでした。でも、たんだらおいしいかったです。

えびのからが かつかかったです。えびがおいしいかったです。えびが ちよろっとしよっぱかったです。

<るまえびのいるが、しゅいとくろで すごくかっこよかったです。たべたしてておもしろかったです。むいたら、あかとしろが くろくろで、めがまわりそうて ちよっとおもしろかったです。えびをほめてたべたから ひろくろしました。あしをよけてたべて ちよっとおもしろかったです。えびをたべたて、しゅいしてたべます。ありがどうございます。

かおがおいしいくて、あじがくくく、からがちよーおいしくて、生きたらおいしいのかなと思ってました。

きゆうしよくのくろまえびがとってもおいしいかったです。とくに から がおいしいかったです。パリパリしててすごくおいしいかったです。

家にかえたら、お母さんに 車えびのことをお話しします。

<るまえびのかわかりかりしておいしいかったです。えびのしゅいーばんおいしいえび。

どうしたいは、ちよっといやだったけど、あたまの中はどてもうこうで、どてもおいしいかったです。

顔がにがくて、すごくおいしいかった。りゆう ひげがおいしいかった。



<るまえび、わたしたべたことなかつたけど、きょうはたべたから、うれしかったよ。りょうしさんのおかげです。

きょう 車えびをほりほりと食べました。とくにからだのぷるぷるがやわらかくておいしいかったです。

きょうの車えび とってもおいしいかった。ぷるぷるで、かむ時ふわふわでした。おいしくあじわってました。

からだは、どてもやわらかくて、かおはほりほりなあじでおいしいかったです。人生で1かいしかたべたので、よかったです。

えびのあたまたのしるがどてもおいしいかったです。

きょうのくろまえびおいしいかったです。ーばんおいしいかったのは足がすごくおいしいかったです。

<るまえびの体がやわらかくて、かわはかたいけど、よかおとあじがでてきておいしいかったです。

きょう、くろまえびをたべました。自分ちほしめはこきゆうしよくさいをたべたことがないので、どきどきわくわく「はやくたべたいなあー」と思っていました。ほろをどって、体をわけて...というしゅいにして一口たべたみました。するとどてもおいしいかったです。

えびみそがのうこうだったです。みもぷりぷりでおいしいかったです。からもぷりぷりたべしまうほどおいしいかったです。

<るまエビがどても大きかったのびびくろしました。エビのあしをどつたべました。あしをどるのほ、たいへんだったけど、どてもおいしいかったです。

<るまえびはからも全部おいしくておどろきました。今はコロナウイルスで大変だと思っけれど、がんばってください。応援しています！

わたしは今日車えびを食べました。さいしよは、どうやってからをむくのかわかりませんでした。やっこのことだからかむきおわりました。食べてみたら尻が出ちやいそうなくらいおいしいかったです。きゆうしよくのトックリ3くらいのおいしさでした。さいしよは、からがむけるか、自分の口にあうかしゅいはいでした。毎日食べてもあきないくらいのおいしさでした。

えびはどてもおいしいかったです。はじめて食べると、頭が食へられるとは知らなかつたです。

<るまえびは、きゆう食では「はじめて出た」と先生が言っていたので「ほんと！」と心の中で思っていました。えびがきらいな子も「おいしい！」と言ったので、わたしも食べたら、頭はたしかおいしくて、からだはかわかこと食べれて、中の みは、ぷるぷるといきました。おいしくて「おいしいかな」と言っちゃいました。

わたしは、はじめてこんなにおいしいえびを食べました。まわりはかりかりとしていて、中はすこしもちちとしていて、ぷるぷるとしていて、すごくおいしいかったです。えびはせいかいちにでられるんじやないかと思いました。えびをどつてくれたかたや、はこんでくれたかた、ほんとうにありがとうございます。

<るまえびをおくくくくあってあげてありがとうございます。あじは頭が少し海水のような味で、しっぽの方の味は、ほつたのがおちるくらいおいしいかったです。じやんけんを食べてしまつて心の中はかなしいです。

おいしくて思わずおかわりしました。これからもおいしいえびを育ててください。

ほくはエビが苦手です。でもクルマエビはおいしいところがいっぱいあります。なので、もっとクルマエビを食たいです。

からのむき方とかは全然わからなかつたけど、食べてみると、どてもおいしくてびっくりです。特にみるところが甘くてすごかったです。

○食物アレルギーに関わるため、えびをさわる事ができなかった児童がいます。誠に申し訳ありません。

○お手ふきの準備と洗濯など、ご協力をありがとうございました。
○1人2尾の提供が可能でしたが、献立全体として分量を勘案し、1尾に決定しました。
○9月は、日本のおいしいものを食べよう第2弾として、愛媛県の鯛を予定しています。たのしみにかけてください。

えびをたべるとにはしゅいひびつようて、どうたいが一番おいしいです。50回かきました。

<るまえびがあまくておいしいかったです。かおはちよとこわくてたべれませんでした。くろまえび11つでかんじで、よかつたです。りょうしさん、くろまえびをたべてくれてありがとうございます。

本物のおすしよりもどてもおいしくて、また食たいです。沖縄のえびの味はおいしいなと思いました。

全体的においしいです。くさみがなく、味もどてもおいしいかったです。家族のみんなに食べてほしかつたくらいです。ごちそうさまでした。

ほくは、今日人生で初めてでかいえびを食べました。ほくは給食でこんなか出るんだなと思いました。ほくは、えびが基本食べれないのですが、今日のえびは2つ食べるくらいおいしかったです。

<るまえびの身はぷりつとした食感で、からはかりかりしてどどの部位もおいしいかったです。これからはがんばってください。

<るまえびは、カリカリしてて味がしつかりといていて、また食たいような味でした。くろまえびを出してくれてありがとうございます。

車えびありがとうございます。どうしたら、あんなおいしいえびがつくれるか知りたいくらいおいしいかったです。本当にありがとうございます。

えびは頭からしっぽまで食べられるというのが驚きで、どこもおいしくてびっくりでした。そして場所によつて味がちがいそれぞれ味わいながら食べました。

車えびが想像以上においしくてどてもびっくりしました。しっぽから頭まで全てがおいしいのですくに食べきってしまったのでびっくりです。また食べたいです。ありがとうございます。

