

4歳児

2月29日

10:30~

食育活動

ドライカレー フッキング



上古川ふれあい農園で育てた大豆を使ってドライカレーを作りました。カチカチに乾燥した豆の収穫をした子どもたちは、水に浸した大豆を見て水分で膨らんだ事に驚いていました。手袋をかけて鍋にじゃがいもやにんじんを入れたり、調味料を入れました。鍋の熱を感じながら木べらで混ぜ、出来上がりの工程に参加して楽しみました。カレーは5歳児にも提供し、よく食べおかわりしていました。

11月20日

10:30~

食育活動 スイートポテト クッキング

4歳児



4・5歳児で、さつまいもほり体験で収穫したさつまいもを使って、スイートポテトを作りました。グループ毎にさつまいもをつぶし、生クリームと砂糖を入れた後にラップで丸めました。仕上げに給食室で焼き上げて完成です。「美味しい」「あったかい」と、甘くて美味しいスイーツに満足そうな子ども達。今回のクッキングと先日の焼き芋で、さつまいもを味わい、子ども達はとても嬉しそうでした。

4歳児

9月5日
10:30~

食育活動 「グラタンクッキング」



上古川ふれあい農園で育てたジャガイモを使ってグラタンを作り。前日にじゃがいもを洗い、クッキングを楽しみにしていた子ども達です。まずは茹でた芋を調理袋に入れてつぶし、カップにつぶした芋、にんじん、グリーンピースを乗せ、その後、ホワイトソースとチーズをのせました。溶けたチーズが美味しいクリーミーなグラタンが完成。「おいしい」「チーズだね」と、とても満足そうでした。

4歳児

8月25日

10:30~

食育活動

枝豆春巻き・フックキング



園で育てた枝豆がしっかり実り、収穫となりました。今回は枝豆とチーズの春巻き作りです。子ども達は、ゆでた枝豆から豆を押し出し、枝豆とチーズを春巻きの皮で巻き上げました。揚げるところをみて「おいしそう」「色が変わった」と喜んでいました。出来上がりには満足そうで、5歳児にもご馳走していました。「家でもつくれるかな」「おいしい」と満足そうに会話を楽しみ食べていました。

4歳児

8月7日
10:30~

食育活動 しそ巻きクッキング



畑で育てたしその葉を使ってしそ巻を作りました。給食室でゴマをたっぷり入れ、甘い味噌を作ってもらい、しその葉で包みました。収穫時からしその香りが部屋いっぱいに広がっていて、油で揚げていくと香ばしい香りになり、「いいにおい♡」と出来上がりや試食を楽しんでいた子ども達。葉を味わうしそ巻きの郷土料理を育てて作って味わうことができ、以上児にも美味しいと大好評でした。