

4歳児

9月12日

10:30~

食育活動 コロッパクッキング



畑で育てた“ズッキーニ”を使って「ズッキーニのチーズ焼き」を作りました。スライスしたズッキーニに味噌を塗り、チーズを乗せてオーブンで焼き上げました。チーズをたっぷりかけて、「かんたんだよ」「作り方覚えた」と意欲的に取り組む子ども達でした。給食時に実食となり、少し縮んだズッキーニと焦げ目のついたチーズに驚いていましたが、想像通り、美味しいと嬉しそうに食べていました。

8月19日

10:30~

4歳児

食育活動 しそ巻オツキング



畑で育てた“しその葉”を使って郷土料理の「しそ巻」を作りました。給食室で辛みのない甘い味噌を作り、しその葉で包みました。葉の固い方から隙間なく丁寧に巻き上げていく子ども達。しその香りが部屋いっぱいに広がり、油で揚げていくと香ばしい香りに変わり、「早く食べたい!」と出来上がりを楽しみにしていました。昼食にご飯と一緒に味わい、5歳児の子にも振舞い大好評でした。

4歳児

8月5日
10:30~

食育活動 ピーマン肉詰めクッキング



畑で育てたピーマンを収穫し、ピーマンの肉詰めをしました。事前活動としてお面やマントを制作し気合が入っていました。調理では種とり、袋に入れて粉付け、肉づめと3つの工程を行いました。栄養士にホットプレートで焼いてもらい、香りや色の変化を観察し出来上がりを待ちました。実食では、普段好まない子も喜んで食べ、全員が食べることができ自信满满、緑野菜への興味が広がりました。