

5歳児

1月24日

10:30~

食育活動 ポークビーンズ



市民農園の畑で育てた大豆を使って、ポークビーンズを作りました。大豆を水で洗い、豆が水を吸い大きくなった様子を見たり、具や調味料を鍋に入れて作っていきました。トマトの香りがよく室中に広がり、食べる事を楽しみにしていました。塩、砂糖、ケチャップなど味に違いがあり、調味料でおいしくなることを知ることができました。普段豆が苦手な子どもも食べる事ができていました。

12月21日

10:15~

5歳児

食育活動 冬至かぼちゃクッキング



畑で育てた小豆を使ってあんこを作り、冬至カボチャにしました。小豆を水で洗い、小さな豆が水を吸い大きくなったことに驚いたり、ひと煮立ちすると水が濁ったり、砂糖を加えて煮込む様子を見て変化に気付きながらじっくりとかき混ぜ、作る工程を楽しみました。出来上がりを味見し、温かなあんこの甘みに、子ども達は「おいしい」と感想を声にしていました。

5歳児

8月19日

10:00~

食育活動 すいかゼリークッキング



上古川ふれあい農園の畑で育てた小玉スイカが沢山実り、5歳児がスイカのゼリーを作りました。初めにスイカの果肉をスプーンでくり抜き、スイカの器を作りました。果肉は袋に入れ、手で揉み込み、ジュース状にしました。その後、給食室にて味付けやゼラチンを入れ、火を通して、スイカの器に移してゼリーが完成です。おやつ時に4・5歳児で食べ「美味しい」「スイカ味だ」と味わいました。

5歳児

7月29日

10:30~

食育活動 ミックスビザクッキング



畑で育てたピーマンをスライスして、5歳児がピザの調理体験をしました。スライサーでカットし、コーン、玉ねぎ、チーズなどの具材で盛り付けした後、ピザ窯で焼き上げました。5分程度でピザが焼き上がり、美味しそうな匂いが広がっていました。昼食時に4・5歳児で実食しました。生地がふわふわで食べ応えのあるピザになりました。「おいしい」「おかわり」と嬉しそうに食べていました。