



令和6年1月

明けましておめでとうございます！今年もよろしくお祈りします！

まだまだ寒い日が続きます。おせち料理やお雑煮などのごちそうで胃腸に負担がかかっている体には、七草粥のような温かくて優しい味の食事がぴったりです。休み明け、早寝早起きバランスの良い食事で体調を整え、今年も元気に過ごしましょう！



☆収穫祭を行いました！

11月30日に全園児参加で収穫祭を行いました！

すみれ・つくし組 「小松菜・白菜をちぎる」

たんぽぽ組 「アルミニウムを使いごぼうの皮むき」

ゆり組 「お米を研ぐ・こんにゃくをちぎる」

ばら組 「ピーラーでにんじんの皮むき」

ひまわり組 「包丁で大根を短冊切り・にんじんをいちょう切り」

それぞれ各クラスごとに実際に食材に触れ、作業を行いました！

包丁やピーラーはお家でやっているから簡単だったよ！という声もあり、みんなとてもスムーズでした。幼児さんには自分達で切った野菜を鍋に入れてもらいました。「火が熱いね」という声や「煙が目目に染みる」といった声も聞こえてきました。普段なかなかない経験を子どもたちは今回行えたのかなといった印象でした。

おにぎり作りも行い、普段よりも食が進んでいた印象がありました。子どもたちがお手伝いに携わり、作ったことにより、食材や料理を作ってくれている人へのありがたみを感じられたのではないかと思います。

収穫祭やお餅つき
の子ども達の様子は成長展にて掲載
予定です☺

お餅つき

12月15日にお餅つきを行いました！

今回は天候の関係もあり、幼児保育室で、1人ずつ順番に一生懸命お餅をつきました。また生のもち米や一晩つけておいたもち米などを実際に自分の目で確かめ、違いを楽しむ姿が見られました。玄関に展示しているのをご覧になられた方も多いたと思いますが、自分たちでついたお餅を使い、子どもたちで力を合わせ、鏡餅を作りました。



七草がゆの七草って？

1月7日に食べる春の七草を具材とした塩味のお粥です。1年間の無病息災を願って食べられています。またお正月はごちそうが多い為、弱った胃腸を休めるともいわれています。

せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのぎ、すずな、すずしろの7種類です。

保育園では1月5日におやつにて七草風粥を提供予定です

