



## 収穫祭 🍅



先月 22 日、晴天の中、収穫祭を行いました。

さくら組さんは、『小松菜・白菜を手でちぎる』

ひばり組さんは、『お米をとぐ、こんにゃくを手でちぎる』

つばめ組さんは、『長葱と大根を包丁で切る、人参の型抜き』それぞれお手伝いをしてもらいました😊(芋煮汁の中には、子どもたちが収穫してきてくれた、さつま芋と大根を入れました。)

その後、園庭で火をおこし、大鍋で“芋煮汁”を作りました。子どもたちには、野菜を順番に大鍋に入れてもらいました。煙で『目が痛い〜』火に近づくと『熱い!』大鍋をのぞいた子は『美味しそう!!』など様々な声が聞こえてきました。

自分たちでお手伝いをした後に食べた給食は、いつもとは一味も二味も違う味だったと思います 🎵 大鍋で作った芋煮汁、皆が沢山食べて完食!! でしたよ😊

外で火をおこしての調理、野菜やこんにゃく、お米に触れる、普段の遊びの中では体験できない貴重な経験にもなったと思います。この様な体験を通して食への興味・関心をさらに深め、農作物の収穫に感謝の気持ちを忘れずにいてほしいと思います。

ご家庭でも休日などに、お子さんに野菜をちぎってもらったり、お米を研いでもらったりなど一緒に食事作りをしてみたいかでしょうか?😊

### 世界の料理～キンパ風混ぜご飯

キンパとは、韓国風海苔巻きのこと。ごま油で味付けしたご飯と具材を海苔で巻き、一口サイズにカットする料理です。

日本の海苔巻きとの違い。一つ目はご飯。日本の海苔巻きは酢飯で作るのに対し、キンパはご飯にごま油と塩を混ぜて作ります。二つ目は具材。日本の海苔巻きが刺身を中心とする生ものメインなのに対し、キンパは生ものを使いません。たくあんやゴボウなど、歯応えのある食材を使うため、食感も違います。三つ目は海苔です。日本の海苔巻きは海苔をそのまま使いますが、キンパは仕上げとして海苔にごま油を塗ります。園では食べやすいように、お肉・人参・たくあんをご飯に混ぜ込んで提供します😊



### 調理活動～スイートポテト作り～



子どもたちが収穫したさつま芋で、先月幼児組でスイートポテト作りをしました。給食室で蒸かしたさつま芋を子どもたちがマッシュャーで潰し、そこへバターと砂糖を混ぜて。その後、自分の好きな形にそれぞれ成形しました。成形したスイートポテトは、給食室で焼き、お昼に提供しました。皆それぞれ、色々な形のスイートポテトを美味しそうに頬張っていましたよ。

自分たちで収穫したお芋、自分たちの手で調理したスイートポテト、いつも以上に美味しいスイートポテトになりました。収穫の喜びと、作って食べる楽しさを味わえる調理活動になったかと思います 🍅