



調理活動・夏野菜カレー作り・・・

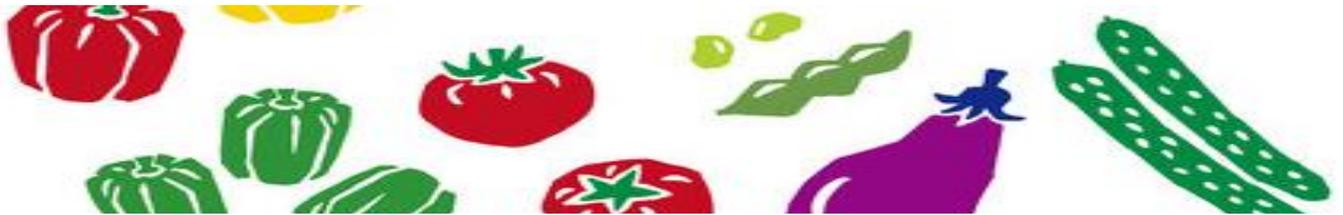


先月は園庭で獲れた茄子・ピーマンを使って、幼児組の子どもたちと“夏野菜カレー作り”を行いました。

当日さくら組さんは、お米研ぎ。ひばり組さんは人参の型抜き。各クラスの作業が終わったら次は選択制の作業に移りました。・ピーマンのタネをとって、ちぎる・小松菜を手でちぎる・しめじを手でちぎる。・玉ねぎの皮むき(むいたらつばめへもっていく)・南瓜の種をとる。・カレールウを割る(プラスチックパック包んだまま)。←この中から自分の好きな作業を選択し、行いました。つばめ組さんは終始包丁での作業で、なすと玉ねぎを切りました。

その後、幼児さんの目の前でカレー作りのライブを行いました。実際に目の前で調理を行うと、野菜を炒めたり、お湯が沸いたりする音、野菜の香り、野菜や肉に火がとおっていく様子、カレーが出来上がるまでの過程を、一連で見せることができ、五感を刺激する良い体験になったかと思います。その後は、お待ちかね♪給食の時間です。皆で作ったカレーはいつもよりも彩り良く、美味しく出来上がりました♪♪

休日などの時間と心に余裕のある時に、ご家庭でも簡単なお手伝いから始め、お子さんと一緒に台所に立ってみてはいかがでしょうか？☺



今月の世界の料理～ハワイ～🌴🌴🌴

21日『ハワイアンズコーン』です🍰

ハワイアンズコーンとは、外側はカリッと内側はしっとりの甘い生地にクリームチーズやフルーツがアクセントに入っているのが特徴です。焼き上がった後にグレイズをかけることもあり、何もつけなくてもおいしいスコーンです。名前の通りハワイで人気があり、カフェやベーカリーなどでよく見られます。ハワイで大人気の味をぜひうちでも味わってください。

ハワイアンズコーン～

材料

ホットケーキミックス 200g

サラダ油 30g

牛乳 30g

クリームチーズ 100g

冷凍ブルーベリー 適量

※上にかけるアイシング(お好みで)

作り方

①ホットケーキミックスとサラダ油と牛乳を、さっくりと混ぜる

②①にクリームチーズと冷凍ブルーベリーを加えて、ブルーベリーをなるべくつぶさないように混ぜる。手で丸く丸め、天板に並べる。

③200℃に余熱したオーブンで15分～20分焼く(お手持ちの機種により温度と焼き時間は調整してください)

お好みでアイシングをかけて出来上がり！

生地が熱いうちにかけて、表面にアイシングが広がりコーティングされます。