

たべもの通信

平成27年1月
発心保育園

今月のお弁当の日は、ひまわり組とちゅうりっぷ組がだご汁に挑戦しました。
野菜の切込みは、年長さんにお任せとばかりに手際よく作業を進めていました。



だご汁づくり



ちゅうりっぷ組は、お年玉にももらったエプロンをつけて大喜びの初クッキング
だご作りに挑戦！コロコロ丸めてはペッチャンこにしてを繰り返したくさんのだごの出来上がり
みんなから「おいしい」「ありがとう」を言われちょっぴり恥ずかしそうにしていました。



保存食作り(合わせみそ)

味噌は日本の発酵食品の代表で様々な効果があるといわれています。
みその特有な香りとうま味が、料理の風味を一段と引き立てます。
みそ汁だけでなくいろんな料理に使って美味しく食べよう。



今回も保護者の皆さんと一緒にひまわり組も味噌づくりに仲間入り
ひたすら大豆をつぶして麴を投入。「あっこれ ピリピリするやつやん」
「ピリピリしてきた」「かゆい」と子ども達。
食べれるのは、小学生になってからと言われガッカリする場面もあり
ながらも楽しく味噌づくりも終わりました。



保護者の皆さんは、3グループに分かれての味噌づくり
手も口も休みなく動かして楽しそうに作業されていました。
試食は和風スパゲッティ、具だくさんスープ、ブロッコリーの和え物すべて完食でした。

