

たべもの通信

平成27年2月
発心保育園

2月3日は、「節分」でした。節分は季節の変わり目を表し、立春、立夏、立秋、立冬の前の日をいいます。春は、新しい年が始まる時という考えから、立春の前日の「節分」を大切に、豆まきなどの行事で、その年の厄払いを行ったそうです。
保育園でも、歳の数に+1の豆を食べ、おやつに恵方巻を頂きました。

今月は、うどん作りに挑戦!!

ひまわり組は、粉からのうどん作りをしました。
こねて、踏み踏みして、伸ばして伸ばして、切る。小麦粉がうどんになるまでを体験しました。
いつも食べてるうどんが作れたことに感動した子ども達でした。



粉と塩水を手でこするように混ぜ合わせる



踏んで踏んでコシのあるうどんに



なかなか伸ばせず四苦八苦していました。



幅太うどんにならないように慎重に切っていきます。



いも煮風うどんの完成！
子ども達に大好評でした。



自分達で作ったうどんは最高！
お腹一杯食べました。

はたけ
はたけ

冬野菜も収穫を終えて、春野菜の菜花の収穫が始まりました。
先日は、じゃが芋を植えてます。玉ねぎも少しずつ成長しています。



ゆり組のじゃが芋植え。年長さんになってからの収穫が楽しみ。



菜花の収穫が始まりました。
ちょっと苦味があるけど子ども大好きです。



11月に植えた玉ねぎも少しずつ成長しています。

万能調味料の塩レモン



うら農園のレモンが豊作でした。そこで、塩レモンを作ることにしました。
塩に漬けたレモンを毎日ゆすって塩をなじませました。1ヵ月後に「鮭のレモンソテー」でデビューしました。レモンの風味がきいて子ども達にも大好評でした。

