

たべもの通信

平成21年8月31日
発心保育園

今年は天候不順が農作物に様々な影響を与えているとの報道を耳にします。われわれのうらら農園はなんと「草のやぶ」と化しています。適度な日光と丁度良い雨で草の勢いは止まりません。こんなとき、本当に大変だな・・・と弱気になってしまいます。9月は、冬野菜の植え付け時です。頑張ります。



大きくなった稲

8月31日撮影
こんなに大きくなりました。
でも、病気のように・・・
すずめに食べられないように
“かかし”を立てなくてはと思っています。



ペットボトルにしっかり根を張っています。
「お米がいっぱいやん」
「重たいね」

楽しいクッキング!

コロコロ卵ボーロ(夕涼み会で売りました。)好評ですべて完売しました。



とっても美味しい食べ方!

川の水でスイカを冷やし、川遊びを楽しむ
スイカわりを楽しむ
「いただきます」



3,4,5歳児は畑でスイカを収穫
交代で発心公園の川まで運びました
そこからが、最高のひととき!

☆子どもとつくろう簡単料理☆

「ささみのごま揚げ」

主な材料・4人分

ささみ・・・4本
A 砂糖・・・8g
しょうゆ・・・10g
酒・・・8g
ごま油・・・少々
ゴマ・・・適量
卵白・・・1/2個
小麦粉・・・20g
油・・・適量

「つくり方」

ささみは筋を取り、1/3に切る
をAに10分ほどつける
を卵白につけ、ゴマをまぶし、小麦粉をはたく
油で揚げる。

“これならできるよ”

・卵白につける
・ゴマをまぶす
・小麦粉をはたく

簡単ですぐおいしい!
親子クッキングにはもってこい!
おとうさんとだっすぐ出来そう!



エプロン姿が似合うでしょ

～食事づくりで心のかよいあい～

子どもが食生活を担う一員として活躍できるためには、子どもの自主性を尊ぶことが大切です。

1. 食事づくりは単なる労働ではないのです。「愛情」が美味しい鮓の基。
2. 一度出来たからって強制しないで。子どもだって自分を仕切りたいのです。その気になれないときもある・・・。とがめるより“ありがとう”を!
3. 何かの代償や約束でしらないで!

子どもは、自主的な動機と興味に結びつく限り積極的に食事づくりをします。
認めて、ほめて、励まして、感謝して。

食べもの文化より