

# 平成29年10月18日(水)

## 食育プロジェクト④



### MENU

- ごはん
- さんまの塩焼き
- 切干大根の酢の物
- けんちん汁

### りすぐみ

秋の魚 と 油あげちぎり



「油あげちぎりする人？」と聞くと、「はい!!」と元気な手をあげアロンと三角巾をつける。やる気マンマンで椅子に座りりす組のお友だち。今日の給食のお手伝いは、油あげちぎりでしょ。油でめると滑るので、りんぼしをいもしていましたが、豚肉はコッペ子を掴んで、小さく切ることができていました。千切り終わると「おほい!!」と言い手を洗いに行く姿が。手が汚れたら洗うという習慣もバッチリはりす組さんです! そして、ボウルに入れた油あげを「ピッピッわ、わい」と言いながら給食室へ運びました。給食室には「油あげちぎりましたよ!!」と嬉しそうに伝えていました。また、園庭でサンマを焼く準備をしていると、「何かにおいする」と、炭を焼いているのにおいにも気付いています! その後、ビールケースの上に一列に並び、興味津々の様子でサンマを焼いているのをじっと見つめています! 給食は園庭で食べました。ちぎった油あげを汁の中に見つけると「あー!!」と嬉しそうに笑い、おいしそうにパクパク食べてましたよ! 中村



### ひよこぐみ

少しずつアロンとつける事に慣れてきた子どもたち。しめじも喜ばせも給食のお手伝いで経験しているのでも、楽しく取り組む姿がありました。指先を使う事も少しずつ器用にできるようになります。園庭に出ると、調理前のサンマがずらり!! 目の前に見せていくと



気にな、マ手を伸ばし触る子ども、怖がる体を後ろにのけぞらす子どもと様々な姿がありました。子どもたちの目に、サンマはどう写ったのでしょうか。映えている時間も、じーっと見て、バギーから「食べたいよー」とアピールするように手を伸ばしながら「あー」とお喋りしてました。給食の時には、しめじをしっかりと食べました。吉田



生のサンマを見て触る子どもたち

### うさぎぐみ



今回のお仕事は「こんにやく千切り!!」こんにやくを手に持ち「わ、つめた〜い」や「ぷんぷんしてる!!」と感想を言っていた子ども達! 弾丸のあなこんにやくは、「やばい〜」と言いつつも、矢張り一緒に「こんにやくを千切りました!!」その後、室内で過ごしていると、「いいにおいがある!!」と気付いた子ども達。園庭に見に行くと、サンマを焼いている様子! サマの焼けるにおい、「食べたい!!」や「いいにおい!!」と待たせられの様子。うさぎ組さん、焼くのがおもしろい間に年中組が運んでくれたサマを揚げてくれたので、おっ!! と皆喜んでいました。そして今回は、園庭で給食を食べる自由な千切ったこんにやくが豚汁に入っているお楽しみが「皆で作った!!」と大喜ぶ子ども達。今回は、骨付きのサマが出たのですが、「骨おっ!!」と上手に骨を取りながら食べる子ども達もいましたよ!! 中西



# 年少ぐみ

工程 ちくわちぎり、豆腐切り、ごぼう洗い

始めにちくわちぎりをする。指先に上手にかを入けてどんどんちぎって、いっていました。あっという間に終わってしまったので子ども達は「もう終わっちゃったー! 次は何?」と早く次の工程をしたくてウズウズしている様子でした! 次の豆腐切りが始まり「小さく切っわ」と伝えると「そりゃや! 赤ちゃんも食べるもん!」と言って頑張って切っていました。

最後はごぼう洗いをしました。ガラガラした小さなスポジゴジゴぼうをこあてきれいに洗っていたのですが「あ! ここはまだ汚れてる!」と汚れている部分を見つけると白くなるまで一生懸命こあてきれいに洗っていました! 全体をきれいに洗い終わると「うーめ、ちやきれいなたぞ」と保育者やお友達に嬉しそうに見せに行き子どももいました!!

ひまわり組がサマをたわしているのを見に行かせてもらうと、とても興味津々で見た、匂いをかいいて「くさーい」と言っていたたんぽぽ組の子どもたち。ちゅうりっぷ組は、火をく前に角虫らせてもらうと小怖がることなく手で掴み、「アニアニしてる」と感触を楽しんでいました。園庭で火をくの見ながら「おいくなれ」とみんな魔法をかけたり、火をくた魚を匂って「良い匂い! 美味しい!」と喜んでいました。給食では、骨が上手に取ると「見てよ」と周りのお友達に見せたり、「おいしい」といながら普段食べない子どももいっぱい食べていました。 森山



おいくなれ! アニアニしてる!

# 年長組

## 米とぎ・秋刀魚切り



今回は新米の米とぎと秋刀魚切りをしました。

米とぎでは「お泊り保育でやったから簡単やわ」と自信たっぷり頼もしい声が挙がり上手にしていました。

秋刀魚切りでは「ヌルヌルしてる」と触れること少し抵抗があったようですが、包丁を入れた時に骨が切れる音を聞いて「バキッて鳴ったで!?!」と驚き、何度も音を聞きながら切っていました。

米とぎや秋刀魚切り等の工程の中で「クルーゾで順番交代しようや」「指、切れんように猫の手しや」と以前にも増して子ども同士で声を掛け合いながら身割組む姿が見られました。 (足立)



今回は干し大根、きゅうりの輪切りと大根の皮むきと酢の物の味付けをしました。皮むきと包丁切りでは以前に比べるとスムーズに行っていました。周りで見ているお友達が「猫の手やぞ」「よく見とかなあかんよ」と見守る中、集中して黙々と切っていました。切ったきゅうりの輪を見て「おきさま」「おまんやうみたい」「そのまま食べたいな」と嬉しそうでした。又、自分達がお手伝いしたきゅうりの輪切り、切り干し大根、年々さんがちぎったちくわの酢の物の味見をしました。保育者が調味料を入れて混ぜるものを子ども達が味見し、「美味くなった!」や「もっとすりばいのがいいんちゃう?」と意見を出してくれみんな嬉しそうに作ることが出来ました!! 尾島

# 年中組



おい! わん! おみこしを相くよう! 給食も持ってきます! 大根の皮むき! うすめに切ってます!

## 次回の食育プロジェクトは

### 11月17日(金)

## 焼きいも、干柿作りです!

(杜の子ども会で行います。)