

平成30年10月18日(木)

食育プロジェクト④

さんま・新米  

園庭でさんまを焼きました。



メニュー  
ごはん、かつおのふりかけ  
さんまの塩焼き  
切干大根の酢の物  
けんちん汁

保護者の方がかつおを持ってきてくださり子どもたちの前にさばっていました。



ひよこぐみ 

ひよこ組はしめじ割きとカツオの解体を見学しました。しめじ割きでは保育者がしめじを手渡すと指でしめじをつまみ、1つずつ丁寧に割いてボウルに入れていました。「いいにおいがあるよ!」と鼻に近づけると臭が慣れないにおいに顔をしかめたり、中にはおいしそうに見えたようぞ口の中に入れようとする子どももいました。

その後は園庭に移動してカツオの解体を見ました。解体前の魚を触らせてもらうとカツオをツニツニと触ったし、周りにお水を手にとって楽しんでいました。解体が始まると魚の方をじーっと見つめたり、「あー!」と気になった所を指差したりしながら見ていました。 **生起**



怖がることなくたくさん触って感触を楽しんでいました!

冷たい水に魚を洗った!

上手に握りかきしめじは5分程でバラバラ!



真剣な表情でちぎちぎ...

りすぐみ

今回りす組は油揚げちぎりをしました。油でツルツルとすべりながらも一生懸命ちぎっていました。楽しかったようで「もう一回!」と何度も言ってお手伝いをしてくれました。その後はカツオの解体ショーも見学! この解体ショーは、りす組の子とむすも、一言もしゃべらず、ジーンと集中して見ていました。さんま焼きでは、たくさん出る煙におどろく姿も見られました。給食が作られていく過程を見たし、体験したりして今日の給食は普段以上によく食べていました! 手先の使い方がとても上手になってきたりす組の子とむすも、お家でもちぎるなどのお手伝いをしてあげながら「食への興味を持たせてもらえればと思います!」 **塩飽**



カツオの解体ショーは、むすもも参加していました。

溶いた味噌は不思議に見えました。

さんま焼くときの煙を見ています。

油揚げちぎりをしました。

年中さんかでのちぎりに見せてもらいました。

うさぎぐみ 秋の魚

カツオを早くこまにちぎりたい大きかった!!



「お魚食べる!!」と、朝から食育を楽しくおこなっていたうさぎ組さん。園庭へサマを見に行く前に、まずは給食のお手伝いでこまにちぎりをしました。こまにちぎるの向いは「くさい」と言いつつも、指を使い小さくちぎることができていましたよ。「園庭で、指をしたら柔らかい!」と、唇を触って楽しんでいました。その後、園庭でカツオの解体ショーを見ました。カツオを見て「死ぬるからかわいそう...」「ぞ、おいしいよ!!」と子ども同士でやり取りする声もありました。また、サマを焼いているのを見ている時には、「煙の匂いする!」と言う声も。煙が煙へ昇っていくと「煙あがるよ!」と言ううちわであおがねて煙が下へ来ると「煙下来たわ」と、煙の動きにも気付かずに楽しんでいましたよ。 **中村**



カツオ角切ったいん?と聞かると「はい!」と手を挙げていました!

指を指して指をチョン!

園庭で給食を食べました!

サマを食べるとお肉の匂いがやわらか!

と喜んでおいしい匂いを味わっていました!

ねんしよくみ きゅうしょく手伝い

今回の食育プロジェクトのお手伝いは...  
①にんじんの皮むき ②ごぼう洗い(皮むき)  
③とうふ切り(スポン)

各コーナーに分かれて道具の使い方などを聞いてから始まりまして。ゆっくりとピーラーを動かして皮をむく子。やわらかいとろろを慎重に

スポンで切ると...ごぼう洗いは「洗ったら白くな

たよ!」としっかりと洗っただけでごぼうがきれいになったことにおどろいていました。食事の時には「あかちゃん組さんもちやんと食べてるかな?」と言ったりはがらおいしく食べました。新名



秋刀魚とカツオの解体ショー!!

大きなカツオの登場に興味津々で様子を見ていた子ども達。魚が捌かれていく様子を見て、「頭がとれた!」や、「血が出てる...」等驚きの声も聞かれました。捌かれた魚をツツツと、おもしろおもしろとついでに両手で思っすりつかんで魚の感触を感じている子もいましたよ。触った感想は、「つめた!!」や「くさ〜!!」でした!! その後はサマを焼いているところを見に行きました!! もくもくと上がる煙のいいにおいにおまかせ!! とうろくがやがやが聞かれましたよ。おまかせの給食は外食にまじったおいしいご飯に皆、何度もおかわりしてました!!



年長組! さま

1尾を半分に切り分けて。魚を切る時は頭がたたくように...と教えてもらい、向きを気にしながら切っていました! 「ゆるゆるするー」「くさー」生魚にためらっていましたが、沢山あるさまを次々と切っていました。

「切りにくい」と魚の切りにくさを感じ、「あ! 骨にあたって!」「骨がとれたー昔した...」と切る時の感触を感じていました。園庭でさまの火をつけるにおいがしてくると「いいにおいしてきた!」「はやく食べたい」と楽しみに! いたゞきまをみると、「食べにくい」「こが...」と言いつつ頑張って頭側を食べる姿や「みてー! きれいに食べたい」と骨を見せる姿がありました!



お泊り保育でも経験したお米研ぎ! 「やったあるから大丈夫!」と上手に研いでいました。年長さんが研ぎにお米。「おいしい」と何回もおかわりする姿も...!



カツオ! 山崎こさと先生の「お父さんが旬のカツオをさばいてくれました。興味津々のそぎ込みに見えて、さばいた後の頭やエラなどを見せてもらい触っていました。その後はおいしく調理してもらい「おいしー!」と笑顔で食べてました! (中)

年中組

千切り大根やきゅうりを包丁で切ったり、調味料を和えたりは、千切り大根や西洋のものを切りました。作った後は、エプロンと三角巾を身につけて片付けたり、手洗いをし、一生懸命に作ったものを「ひもを入れて」「おまかせ」と工夫しながら食べていました。お友だちと協力し合ったり、手洗いをし、おまかせなども見られましたよ。

今回は大根の皮むきときゅうりの輪切りと切干大根を水で元に戻しました。包丁やピーラーを使う時に「順番でしようや」と声が挙がり、自分たちで順番を決めていました。「猫の手でやりや」「指先を付けて」と互いに自然と声を掛け合い進める姿も見られました。



園庭に出て保育参加のお父さんによるカツオの解体や秋刀魚を焼くところを見つけたら、皆で美味しく給食をいただきました。

皆で美味しく給食をいただきました。おまかせの時、「ちびと苦いけどおいしいわ〜」と大人の味も感じています。(藤中)

次回の食育プロジェクトは

11月16日(金)

干柿作り・焼きいもです。

(杜の子ども会で行います。)



足立