



～よもぎだんご作り(食育)～

コロナ禍で野菜を育て収穫する経験はできても、自分たちで作って食べることが出来ませんでした。今年度から、調理し食べる経験も行うことになりました。

園庭での遊びも好きですが、裏の畑や近所へ散歩に行くのも楽しみにしている子ども達です！
「この葉っぱ食べられるんだよ！」「たべられるの？」「うん、ヨモギっていっておだんごにして食べられるんだよ。」その言葉を聞き「そうなの？たべてみたい。」と言いました。

子ども達は匂いを嗅いだり、葉っぱを観察していました。

そして“ばばばあちゃんのよもぎだんご”という絵本を参考によもぎだんごを作る事にし、いくつかの工程をクリアし、よもぎだんごを食べることが出来ました。そのままだも美味しかったけど、黄な粉をまぶしたらもっと美味しくなりました。

「りえせんせい、よもぎだんごのつくりかたわかった？」「分からないな。」と答えると作り方を教えてくれました。



・とげとげの葉っぱを洗って水が汚れたら

水を取り替えてきれいになるまで洗うの。

・粉と水をちよつとずつ合わせる。よもぎをぐりぐりやって、一緒に袋にいれて、めっちゃまぜるの。

・良い色になったら(手で)ふたして丸くするの。

・ゆでたら完成！！

・美味しい粉を(黄な粉)シャーってやって食べるんだよ。





よもぎって
どれくらいゆでるのかな



本物のすり鉢で
ぐりぐりぐり!



ひとくちで
たべちゃおう!



おかわり
のてねりかやかし
ちよこさち♡



おいしいから
ちょっとずつ
たべてみよう!

～つくしの佃煮づくり～

A君が預かり保育の時間につくしを67本採ってきました。つくしが食べられることを知ると「たべてみたいな～」と言い、先生方とつくしの頭と袴を取り、敦子先生があく抜きをし佃煮を作ってくれました。翌日A君は得意げにクラスの友だちにその話をすると「する～い」「たべてみたい」と子ども達が言い早速何処に生えているのか教えてもらいながら採りに行きました。しかしその日は金曜日…

翌週、冷蔵庫から
つくしを出してみると
しおれていました。

だいじょうぶ
たべられるよ。

たべたか
ったのに

つくし
げんきないね。

たべられないん
じゃない？



子ども達と相談し、もう一度採しに行くことにし
つくしが何本採れたかみんなで数えてました。



つくし
みつけた

あたまと
はかまを
ときました。

みんなでわけてたべようね。



<つくしの佃煮の作り方>

- ① 熱湯で茹でて30分から1時間水にさらしあく抜きをする
- ② 水を切り、油で炒める。
- ③ 砂糖、しょうゆ、酒、みりんを入れ煮る。



ちょっと多めに作った調味料をみんなで味見したり煮詰めている間には、誕生会の歌を練習したりしました。歌を歌い終える度に鍋を見に行くと3回目で美味しそうに煮詰まっていました。完成し、皿に移すと「ちょうだい」「たべたい」と手をお皿にして待つ姿が見られました。



つくしの佃煮がなくなるとさっき味見した調味料を「もっと味見したい。」と子ども達が言いました。つくしはシャキシャキとした歯ごたえでした。



どんな
いろに
なったかな？



うーん
おいしい！



子ども達の満足
そうな表情を
ご覧ください



ちょっと
にがてかも…

挑戦する気持ちが
大事ですね♡



おかわり
したい人？



みさき
せんせい
あーん！



まずは
においを
かいで
みよう。



は〜い！