

～食育だより～

2024. 11. 彩都けいあい

全学年のクッキングが行えたので、楽しい様子をお知らせ致します。

<年少組> ～簡単ピザ～



餃子の皮にオーロラソースを塗り広げ、ハム・ピーマン・チーズを上にとッピングし、ホットプレートで焼きました。チーズを好みの量に調節したり、オーロラソースを自分で塗ることでオリジナルのピザが出来上がり、とても嬉しそうな子ども達でした。焼いている間「良い匂い！」とワクワクした表情を浮かべ、出来上がると満面の笑顔を浮かべており、とても心が温まりました。いつもはピーマンが苦手な子も自分で作った達成感から、完食出来る子が多くとても感心しました。

<年中組> ～おにぎり～

鮭フレーク、わかめ、昆布の中から好きな具を一つ選びおにぎりを作りました。

おにぎりを作ることを伝えると「いつもお母さんが作ってくれるやつだ！」と大喜びで具材を混ぜたり、ラップに包んで形を作ったりと楽しんで行うことが出来ました。「美味しい！」「ちょっと具材を入れすぎちゃったかも！」と様々な感想を言い、あっという間に完食した子ども達です。



<年長組> ～蒸しパン作り～



年長は包丁を使うことに挑戦！！ベーコンを食べやすい大きさに切る際は“ネコの手”でベーコンをしっかり押さえて、慎重に切っていました。又、ベーキングパウダーや砂糖を入れる時も「ゆっくり混ぜないとこぼれちゃうよ」など、友達と話し合いながら取り組んでいたことです。その後、生地を型に流し込んでベーコン・チーズ・コーンをそれぞれ量を考えながら入れ、給食室のオーブンで焼きました。上手く膨らんでおり大成功！！「すごく美味し～！」と大喜びで「家でもう一度作ってみたい」と話していました。