

4月
春野菜に
触れよう



真剣なまなざしの1歳児さんたち



『かたづけやさい』を聞いています



春キャベツさんと仲良くな
った2歳児さん
お片付けもきちんとできま
した。



ちぎり方も上手な4歳児さん、5歳児さん



自分たちでお味噌汁に入るキャベツをちぎったと目をキラキラし
て教えてくれた3歳児さんたち

4・5月
そら豆の
さやむぎ

1歳児・2歳児さんがそら
豆のさやむぎお手伝い。給
食の「そら豆のポテトサラ
ダ」に入りましたあ。



どんなにおい？



そら豆見えたー！

3歳児・4歳児・5歳児さんも
そら豆のさやむぎお手伝い。
給食先生に「かんだった
あ」と頼もしい声。



『まめ』を聞いてる5歳児さん



5月
子どもの
日の給食



いなり寿司がこいのぼりに！
かまぼこのすまし汁には、お魚の形のかまぼこが！ 「あったー☆」



1歳・2歳児さん
用のいなり寿司♪



おやつは、はらぺこあおむし
しざんクッキーでした☆



5月
みそ作り

給食先生が大豆を煮ておいて



1歳児さんも



2歳児さんも



3歳児さんも



4歳児さんも



4歳児さんは綿棒の力も借りて、つぶしました

5歳児さんもつぶして



なに？なに？



こうじしおを、皆で協力して
つぶした大豆に混ぜて、空気
が入らないように保存容器に
入れました。



じっくりねかせます。
今年も美味しい味噌
になりますように♪

5歳児さん
6月からの
給食スタイル

今まで給食先生がお皿に盛って来ていましたが、これからはみんなが取りに来て、自分の食べられる量を言ってもらうスタイルになりました！
こぼさず運び、「絶対残さないで全部食べる！」「おかわりする！」とわくわくの様子。残食も減ってきたようです♪



この日は
残食なし！



6月
1・2歳児さん
豆腐に触れる

1歳児さんと2歳児さん
おやつ豆腐ナゲット作りのお手伝い。
袋に入った豆腐をつぶして、感触などを確かめました。「つめたいねえ」「べったんこ」と楽しそうでした。



6月
幼児さん
大豆食品の
見比べ



大豆からなっているものが沢山あることを教えてもらいました。「納豆だ」「豆腐だ」と皆よく知っている食品が。



「牛乳より美味しい！」
「おかわりしたい」と4歳児さん



普段飲まない豆乳を飲んでみたところ…
こんなお顔に。
固まると豆腐になるんだってえ！不思議だね。

7月
幼児さん
寒天ゼリー作り

暑い日にぴったりの食育活動、寒天ゼリー作り。果物を入れて、液体のゼリーを入れてもらって、氷水で冷やし固めました。固まったゼリーをお皿に移して、「いただきます」自分たちで作ったゼリーは、いつものおやつより格別だったようです！



4歳児さん「エプロンかわいい〜」などウキウキ



果物入れて



液体ゼリーを入れてもらって



「氷つめた〜い」



5歳児さん
何秒で固まるか
数え始めました



みんなの美味しいお顔♪



「固まったかな？」

8月
1・2歳児さん
夏野菜に触れる

1歳児さんと2歳児さんが、カボチャ、オクラ、ナス、ピーマン、トマトの夏野菜を、見たり触ったり匂いを嗅いでみたりしました。観察の後は、野菜のヘタでスタンプ遊びを楽しみました。たっぷり夏野菜と触れた後の給食は、夏野菜カレーでした。目でも、鼻でも、味でも夏野菜を堪能しました。



真剣な表情です



2歳児さん
種に興味津々。
一粒ずつ取り出し
たり元に戻したり。



いちご組の
野菜スタンプ



2歳児さんが、こうやってペタッとしたんだよと仕草で教えてくれました。ペタッの楽しさを覚えていたようです。



切り口をじっくり観察して
ます



8月

幼児さん

夏野菜ピザ作り



それぞれ自分のピザを作って、給食の時間に焼きあがったピザを食べました。食パンに、美味しいソースをぬって、ナス、オクラ、ピーマン、コーン等の夏野菜やチーズをトッピング。た〜くさんのせる子や、ソースとチーズのみの子、野菜をきれいにのせる子等々、自分なりのピザに。やっぱり自分で作ったピザは格別らしく、とってもいい笑顔でした☆



「これはおいすぎる!」「すぐ食べ終わっちゃいそう」と大絶賛の5歳児さん



作業が終わったら、ちゃんと「手はおひざ」ができる3歳児さん



野菜が苦手でも、自分で作ったピザなのでペロリと食べることができた3歳・4歳児さん

9月

きなこだんご

作り



今年の中秋の名月は、9月17日でした。この日のおやつは、「きなこだんご」。5歳児さんが午前中に大豆からきなこへと変身させて、午後は自分たちでさつまいもを丸めてお団子の形にし、きなこをかけて、お月見のことを教えてもらったお友だちでした。



ちょっと味見♪
「味しな〜い」といつものきな粉はお砂糖で味付けしていたことを知りました。



シャカシャカ



大豆をすり鉢ですって、順番にすって、給食先生が仕上げの魔法をかけると、なめらかな「きなこ」ができました♪



「おいしい〜」

