

10月
全クラス
おにぎり作り



ガチャガチャのカプセルを使っ
て、シャカシャカしてみよう。



こうするんだよ〜。



振る？



できたかなあ。



とっても真剣です

給食で食べるご飯を、自分たちで鮭おに
ぎりにして食べました。自分たちでコロ
コロ丸めて、いただきまーす。
パパママがお迎えに来た時、こうやって
コロコロしたのおと楽しそうに報告して
ました♪

幼児さんでは、三角の形の作り方を教わり
ました。年長さんは、「ハートにする」
「丸にしちゃおう」とアレンジも♪
自分たちで作ったおにぎりは美味しかつ
たようで、モリモリ食べました。



どんな形になったかな？



三角ってどんな形？そうそう、その形だね



パクっ☆

11月
全クラス
きのこスープ



給食のスープに入るきのこを、みんなで割いて、お手伝いをしました。



しめじを几帳面に並べるグループや



まいたけを無心に割くグループ



決めポーズの4歳児さん



給食先生がスープをよそってくれました。



ワクワク♪



ニンジンの型抜きもやったよ～



手にきのこのにおいが…



もくもくと割く3歳児さん



しめじとマイタケってなに～!?と、興味津々な1歳児さん。触って、割いて、匂いもかいで



1月
1・2歳児クラス
白菜ちぎり



冬野菜(白菜)に触れ、給食に入っている野菜に興味をもってもらおうと、1,2歳児さんが白菜をちぎって給食室にもってきてくれました。「今日のお味噌汁に入っているから見つけてね」「は～い」と、給食を楽しみにしていました。



とっても興味津々な1歳児さん。ちぎるといふより、白い部分・葉っぱの部分の観察博士ちゃんでした。

葉っぱの部分は簡単にちぎれたけど、白い部分も硬いけど頑張ってちぎった2歳児さん。給食のお味噌汁に入ってるのを見つけて、美味しそうに食べていました。

1月から
3歳児、4歳児さん
も給食スタイルが
変わりました



3歳児さんも、4歳児さんも、自分の食べられる量を申告して、先生によそってもらい、お席まで持っていきます。
自分で申告した量だからか、完食できたお友だちが増えました！「全部食べたよ～」とキラキラの目で教えてくれました。

食べるのが好きになってくれますように。



4歳児さん
きのこを育てる

4歳児さんのキノコ嫌いを克服して欲しいと先生がひらめきました☆
原木から椎茸を育ててみよう！

まずは、子ども会議をひらいて、名前を決めます。



なかなか決まらず…何度も会議を開いて、1つのお名前に決めました！
その名も「きのこちゃん」



毎日愛情たっぷりにお水や、声を掛けて育てます。



見事に、肉厚で大きな椎茸ができました☆



収穫時
みんなのお顔が、ニコニコ、ワクワク、キラキラ



匂いをかいでみよう。



給食先生に調理をお願いします。
「給食のお味噌汁に入れますね」



「きのこちゃんだぁ」「美味しい」♪とバクバク。
給食先生には「私食べない」と言っていたキノコ嫌いのお友だちも、ちゃ〜んと食べました。 みんなで愛情いっぱい育てたきのこちゃんに感謝して。

4歳児さん

きのこの調理を見る



きのこちゃんを切っているところ、炒めているところ、味付けしているところを見に、給食室へ行きました。

うわさの
きのこちゃん
です



バター醤油の味付けをしていると、とってもいい匂いが！他のクラスのお友だちにも食べてほしい☆なんて素敵なお言葉がたくさん聞きました。



給食時調理されたきのこちゃん真っ先に食べる子や最後までとっておく子と様々。みんな「美味しい」と目をキラキラさせて食べていました。

4つ目の大きく育ったきのこちゃん。他のクラスのお友だちにも食べてほしいと優しい言葉が！

1歳児さんのスープに入れてもらうことになりました。



きのこちゃん 贈呈♪



給食先生、おねがいしまーす



キノコ好きの1歳児さん給食のスープを美味しく食べてました。ごちそうさま〜。

1月 幼児さん

命の大切さ・魚の体の仕組みを知る



給食先生からお魚についてのお話がありました。よく食べる鮭の大きさを見て、ビックリ！

鮭にはヒシが6つもあるんだよ。問題形式での説明だったので、子どもたちも興味津々で聞いていました。



「こわい」など、実際の魚を見てちょっぴり後退するお友だちも

毎日ご飯を食べて大きく成長できるのは、いろんな命をいただいているおかげなんだということに気づいてもらえたら・・・いいです。





1月 5歳児さん
乾物を知る
乾物作りに
挑戦する



給食先生から乾物について教えてもらいました。
実際に触ったり、水で戻したりしました。



高野豆腐やワカメが、水を吸ってグングン大きくなっていく様子を見て、感触を確かめたり、ビックリしたり。



乾物を知った5歳児さんは、今度、干し芋とミニトマトの乾物作りに挑戦します！
うまくとできるといいね☆



2月
みそおにぎり
作り



5月に仕込んだお味噌を使って「みそおにぎり」を作りました。



見て～



モグモグ

おにぎり作りを覚えてもらうことを、とっても楽しみにしていた2歳児さん。



2月 5歳児さん
特別クッキング
おやつ「ぎょうざ
せんべい」

餃子の皮で2種類の味(チーズ味とシュガーバター味)のおせんべいを作りました。わいわい作って、その場で焼いてもらって、あつあつを食べて、とっても楽しそうでした。



おいしいポーズ☆



パク パク

2月
4歳児、5歳児さん
給食のお手伝い
大根のお漬物

給食さんのお手伝いで、白菜をちぎりました。また、ピーラーを使って大根の皮むきをしました。



白菜をちぎったよ～



これくらいなら1歳児さんも食べられるかなと、小さいお友だちのことも考えてちぎっていた4歳児さん



ピーラーの説明を聞いています。



先生と一緒にピーラーを使って、皮むきです。



目の前で、給食先生が大根を切ってくれました。



5歳児さんは、塩昆布かゆかり味を選んで、自分たちでもみもみしてお漬物を作りました。



2月
5歳児さん
干し芋とミニトマトの乾物作り

乾物を学んだ5歳児さんは、いよいよ自分たちで乾物作りをしました。お芋の型抜きをしたり、トマトのヘタをとったりしました。おいしくできますように。



「できた」「おいしそう」と、自分たちで作ったからか、どんどん箸が進みました。



干しミニトマトができたので、実食。「おいしい」「すっぱい」「しょっぱい」「もっとたべたい」といろんな感想ができました。



2月
幼児さん
五平餅作り



まずは、自分たちで作ったお味噌の味見。



「いつものとちがう」「おいしい」との感想が。



5月に仕込んだお味噌を使って五平餅を作りました。各自でごはんの形を整えて、味噌だれをぬって、給食室で焼いてもらいました。給食の時に、みんなで美味しくいただきました。



美味しい美味しとパクパク食べていた4歳児さん



食育があることを伝えると朝からずっと楽しみにしていた3歳児さん



ハートの形にした!



いっぱいぬっちゃった!



「おいっ」「おいすぎるからあとで食べよ」「おかわりしたい」と大絶賛の5歳児さん



3月
1・2歳児クラス
高野豆腐を知る



えー!?! お湯なくなっちゃったと、2歳児さん



かたいねえ

煮物に入っている高野豆腐を、触ったりちぎったりして、高野豆腐って何?を知りました。硬いまま触る→ぬるま湯に入れる→触ってちぎってみる



しぼったり、ちぎったり、不思議な感触に、みんなの顔が驚いたり、キラキラしたりの2歳児さん

1歳児さんは、とにかくつんつん触ってみたり、ちぎってみたり、口に入れてみたりしながら高野豆腐を知りました♪



3月 幼児さん
給食のお手伝い
高野豆腐ちぎり



高野豆腐って何？どんなの？と興味津々な幼児さん。

給食のメニュー、『高野豆腐の煮物』作りのお手伝いで、高野豆腐ちぎりを行いました。

馴染みのない食材でも、ぬるま湯に入れると大きくなったり、匂いを嗅いでみたり、ちぎりながら感触を確かめたり、している内に徐々に馴染みの食材に。

給食では、「これ僕がちぎったやつかな〜？」「おいしい」とパクパク食べました☆



水で戻すところなるんだあ
と、じっくり観察。



きっちり4等分にちぎる年長さん。
給食先生に褒められました♪



においは？ しないなあ



見て〜 大きくなったあ



上手に一口サイズにちぎっています



「美味しそう」「いいにお〜い」「早く食べたいなあ」と給食の時間を楽しみにしていました。



(水を入れたら)色が変わった！と大発見の3歳児さん

