

なのはなだより

令和6年6月 きゅうしょくしつ

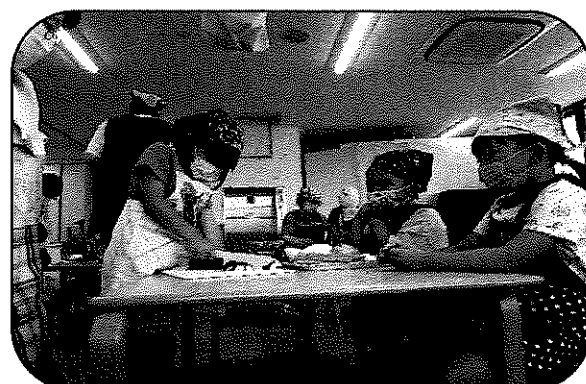
所庭に植えた夏野菜もぐんぐんと大きく育ち、収穫するのが楽しみになってきました。子どもたちも、水やりをしながら「大きくなってきたね」「小さいのがたくさんできてきたよ」と生長を楽しんでいます。自分たちが育てた野菜を収穫しクッキングする事で苦手な野菜もちょっと食べてみようかなという気持ちにもなります。先日は、こすもす組がはつか大根を甘酢漬けに、きゅうりは塩もみをして給食で食べました。「ちょっとからい」「えっ、おいしいよ」と子どもたち同士で言いながら楽しく食べていました。

また、季節の変わり目で体力が落ちてくる時期に入ります。梅雨にも入りこの時期は食中毒に注意が必要になってきます。菌が増えても、食品の味や風味の変化に気づかず食べてしまいがちです。

①しっかり加熱する②出来たらすぐに食べる③冷蔵庫で保存するなど、食品の管理に気をつけましょう。

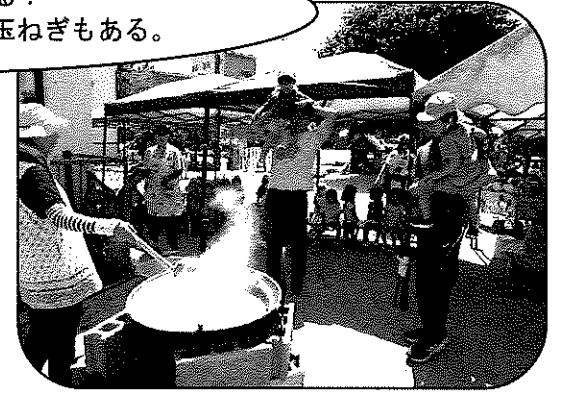
おいしいカレーができたよ

6月14日は子どもたちが楽しみにしていたカレーパーティーをしました。掲示でも出していたが、こすもす組はピーマンの種取りと玉ねぎの皮むき、ひまわり組は初めて包丁を使いカレーに入る野菜を切りました。切る前に、包丁の持ち方や使わない時の置き方、切る時に野菜をおさえる手は“猫の手”にする事などお約束を聞いてからクッキングをしました。人参・ピーマン・玉ねぎ・なすび・じゃが芋と切る野菜もたくさんあり「どれ切ろうかな」と言いながら切る野菜を選んで楽しんでいました。実際に包丁を持つと、最初はドキドキした表情をする子もいて「一緒にして」とまだ一人で切るの怖い姿がありました。慣れてくると「自分でするから大丈夫」と言って、一人で切りたいという思いが出てきていました。まだ包丁に慣れていないこともあり、硬い人参やなすびは切りにくく少し大人が手伝いながらでしたが上手に切ることができました。野菜を切っていると「なんかピーマンの匂いがしてきた」「次はじゃがいもになった」と切るたびに、野菜の匂いがする事を感じている子どもたちでした。担任が「何の野菜が切りやすかった？」と聞くと、みんなが「じゃがいも！」と言って声が揃っていました。



この日は天気も良く、所庭にかまどを作り大きな鍋でカレーを作りました。大鍋を持ってくると「おおきいね」「これでつくるの？」と炒める前から盛り上がっていました。実際に鍋に油を入れ炒め始めると、音が聞こえてきたり匂いが変わってきたりし、子どもたちは五感を感じながらカレーができるまでの様子を見ていました。

わあー、じゅうって音がしてる！
見て！切った人参があるよ。あつ玉ねぎもある。



「こんなお野菜が入っているよ」と大鍋の中の野菜を取り出して、実際に見せると、小さいクラスの子も「これなんだろう？」という表情で野菜を見る子や、野菜を指差し「にんじん」と知っている野菜を言う子もいました。大きいクラスになると、炒める前の野菜と煮込んだ野菜を見比べ「なんか色が薄くなったね」「ほんとだ！ちがう」と子どもたち同士で野菜の変化に気づき話していました。



鍋にルウを入れる前に、「これ、何か？」と聞くと「チョコレート」と答える子もいました。(れんげ組) 近くで匂いを嗅ぐとカレーの匂いがして「あつ、ルウじゃない」と一人が答えると「見たい」と言って、全員でカレーのルウを見ました。初めて見る子もいて、「こんな感じなんだね」とルウをのぞき込んで見る子どもたちでした。実際に鍋にルウが入ると風によってカレーの匂いがしてきて「カレーの匂い変わった」「おいしそう」と給食で食べるのを楽しみにしていました。いつもは給食室で作り、出来上がった物がお部屋に届きません。料理を作るまでの過程を実際に見た事で、子どもたちはとてもいい経験になったと思います。



自分たちで作った事もあり、「今日の人参しかくいね」「これは大きいわ」と切った野菜を確認しながら嬉しそうに食べていました。所庭で大鍋を使い作っているのを見ていたので「いつも、あの鍋で給食作ってるの？」と気になったことを聞いてくる子もいました。薪を使い大鍋で作ったカレーはいつもよりおいしく子どもたちもたくさん食べていました。

