



大根ご飯&大根もちを食べたよ

12月12日(月) 大根ご飯づくり

給食の先生が作ってくれる大根葉のふりかけが大好きな子どもたち！そこで大根葉のふりかけをいれた大根ご飯をみんなで作ることにしました。これまで何度もお米を研いできたので、「一人 10 回ずつしよう」と言って友だちと順番に米ときをしました。お米の準備が出来ると、次に具（刻んだ大根と大根の葉）を炒めました。子ども達の前で具を鍋に入れると、「こんなに入れるん？」と驚いていましたが、炒めていくうちに「あれ？減ったね？」「少なくなった」と量の変化に気づいて「みんなの分足りるかな？」と心配する声も聞かれましたよ。ゴマ油・醤油・砂糖で炒めていくといい香りが漂ってきました。炊きあがったご飯に炒めた具を混ぜると大根ご飯の完成！「大盛にしてほしい！」と美味しそうに頬張り、おかわりもしてお腹いっぱい食べていました。「どうやって作ったの？」と他のクラスの先生に聞かれると、「ゴマ油、醤油、砂糖、いりごま！」と答えていました。他のクラスの先生にもおすそ分けし、「おいしいね」と言われるとニッコリの子どもたちでした。



12月13日(火) 大根もちづくり

今日のおやつは、子どもたちと大根もち作りをして食べました。給食時にゆり組の先生が作った大根おろしを分けてもらおうと「からい・・・」と言っていた子どもたち。大根もち用の大根おろしをおろし器ですると「食べたくない…」と大根おろしの辛さを思い出す姿も見られましたが、大根おろしに片栗粉と小麦粉と大根菜を混ぜたものを焼いて大根もちを作り、たれの甘辛い匂いが漂ってくると「いい匂い〜」「早く食べた〜い」とワクワクしていました。パクっと一口食べると「おいし〜い」と笑顔が溢れていました。



水がいっぱいだった
大根おろしが…



片栗粉を入れると、もちもちに変身したよ



自分で好きな形にしたよ！
いろんな形の大根もちになったよ

