



じゃがいももち&

シソのふりかけ

8月2日(水)
ひまわり組

先日収穫したじゃがいもを使って、じゃがいももちを作りました。保育者がじゃがいもを潰したり、片栗粉、塩、チーズを混ぜてこねる様子を見ながら「じゃがいもの匂いするね〜!」「先生、頑張ってる!」と興味津々の子ども達。材料が混ざった後はラップに乗せてもらい、自分で形を作りましたよ。「早く食べたいなあ!」と、給食室で焼いてもらうのをとっても楽しみにしていました。

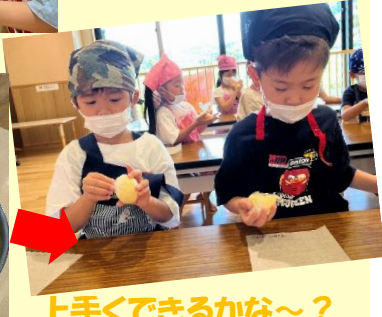
また、梅干し作りと一緒に漬けたシソで、給食の先生がふりかけを作ってくれました。先日からランチルーム横のポーチに梅を干し、様子を観察に行っていたのですが、「いい匂いやあ!」「梅、前より赤くなってる〜!」と匂いや色の変化に気が付いていました。また、梅の横に干されていたシソを発見し、「これって、シソじゃない?」「色変わるとるよ!」と、興味津々でした!昨日はシソを一口ずつ味見をさせてもらったこともあって、今日のふりかけ作りをとっても楽しみにしていました。

じゃがいももちクッキング!



まずはじゃがいもをつぶすよ!

片栗粉、塩、チーズを入れてこねるよ!



上手くできるかな〜?



きれいに丸くできた!



おいしいよ!

シソふりかけの完成!



味見させてもらったよ!おいしい!



めっちゃおいし〜♡



給食の時間にはシソのふりかけをかけたご飯、おやつには完成したじゃがいももちを味わいました。嬉しい美味しいお楽しみがたくさんあり、大満足の子も達でした♡暑い夏でも食欲が落ちることなく、たくさん食べてくれる子ども達の姿を見てとても嬉しく思います!(クッキングに使用したエプロンを持ち帰ります。用意して頂き、ありがとうございました。)