



クッキング☆お寿司作りをしたよ

3月17日(火) ちゅういっぶ組

お部屋でたくさん楽しんでいるお店屋さんごっこ。料理を作って食べたり、保育者や友だちに振る舞ったりして楽しんでいます。ピザトーストに引き続き、自分たちでお寿司を作って食べてみました！



まずはお米をとぎます。子どもたちは、指先で優しくお米を洗っていました。みんなで洗ったお米を炊飯器に入れてスイッチオン！園庭で遊んでお米がふっくら炊き上がるのを待ちました。



園庭から戻るとお部屋がいい匂いで包まれていました。子どもたちも「いい匂い〜」「できたかな？」と楽しみな様子です♪炊飯器を開けてみると湯気がモクモク！少し冷まして寿司酢を入れて、早速お寿司作りをしました。



ラップで酢飯を包んで丸くします。おにぎりのように包んだり、茶巾のようにしりして丸く作っていましたよ。お寿司のネタはきゅうり、卵、かにかま、ソーセージにしました。ネタをシャリの上に一つずつ、落ちないようにそっと載せていましたよ。

できたお寿司を早速いただきまーす！ネタとシャリを一緒に食べようとする子どもたち。大きな口を開けてお寿司をほおばっていました！好きなネタを食べてから、後でシャリを食べる子もいましたよ。「おいしいね〜」「お寿司のせるの楽しかったね」とお話ししながら、楽しい給食の時間を過ごしました♪

