



柿の葉寿司作り♪



R8年9月29日(火)

ひまわり組

6月に柿の葉を取ってから、今か今かと待ちわびていた“柿の葉寿司作り”の日。保育室のカレンダーが9月になり「柿の葉寿司作り」を見つけると「やっと作れる!」「楽しみ〜♡」とワクワクしていた子どもたちです。今日は、給食の先生に作り方を教えてもらい、柿の葉寿司作りをしました!

一人三つずつ、自分で食べる分の柿の葉寿司作りがスタート!



①ご飯を3等分にして、おにぎりを作ります!



②葉っぱの上に乾燥タラ、ご飯、エビ、ゴマの順番に乗せていきます。



④寿司枠の中に出来上がった柿の葉寿司を順番に入れていきます。



③出来上がった子から先生にラップに包んでもらい、自分の名前シールを貼ります。



⑤全員入れたら、ふたをして、おもりを上に乗せて、完成まで待ちます!

「おなかすいた～いい匂いするね♡」「柿の葉寿司できたかな～？」とランチルームに向かいました。

じゃーんっ



さいこー！！



いただきます！！

おいしいわ～！



おいしい！
グッド！

柿の葉を取ってから、ずっと楽しみにしていた柿の葉寿司。自分で作ったものなので、「おいし～い！」「さいこー！」「うまっ！！」と喜びの声が♡ペロリ3つ完食して大満足な子どもたちでした！おかわりする子もいましたよ！！