

令和2年10月19日(月)

秋刀魚 & 新米



りすぐみ

給食のお手伝いでけんちん汁に使う具材の豆腐をスプーンで切りました。「自分がやりたい！」と積極的な子ども達。真剣な表情で、上手に切ることが出来ました。次に袋に入った生の秋刀魚を触り、ぬるぬるした感触を楽しんでいました。その後、廊下で秋刀魚の焼いている様子を見ながら「おいしくな～れ」と掛け声をしながら楽しんで見ることが出来ました。待ちに待った給食では、「おいしい！」と言いながら食べ、笑顔いっぱいで楽しい給食の時間になりました。 垣内



ひよこぐみ

今回の給食のお手伝いは『しめじさき』！椅子に座って、大きな塊のしめじをもらい、一本ずつ丁寧にさいていきました。中にはしめじを触ることを嫌がる子どもがいましたが、ボウルの中のしめじを触ったり、お友達がさいたしめじをボウルに入れたりするなど、様々な楽しみ方をしていました。



テラスや1階の廊下で秋刀魚を焼く様子を見た後は、待ちに待った給食！「いただきます！」の後すぐに秋刀魚を食べ終え、「おかわりちょうだい！」と笑顔で言っていました！ 森下



うさぎぐみ

今回のお手伝いは「こんにゃくちぎり」でした。前回と同じように、手でちぎっていくのですが、以前と比べ小さくちぎることができていましたよ。袋に入った生の秋刀魚を見て「青い！」「口がとがってる！」など、秋刀魚の姿を見て楽しんでいました。その後、廊下で秋刀魚を焼いている様子を見ました。いい匂いが漂ってくると、「いい匂いしてきた！」と興奮する子ども達。楽しみにしていた給食では「おいしい！」といつもより沢山おかわりをしたり美味しそうに秋刀魚と新米をたべていました。 福原



2020.10.18



2020.10.18



2020.10.18

ももぐみ



今日のお手伝いはこんなにやくちぎりでした！「ぶるぶるしてるね」「こんなやくのにおいするね」と言いながら指に力を入れて小さくちぎってくれましたよ。その後、これから焼く秋刀魚を目の前で見た子どもたち。触ってみて「ぬるぬるしてるね」と言ったり、匂ってみて「おさかなのにおいするね」と言ったりする姿が見られました！秋刀魚を焼く様子を見に行くと、大きな声で「おいしくなーれ！おいしくなーれ！」とパワーを送ってくれましたよ。給食の時間には「おいしいね！」といつもよりもたくさんお代わりしていたもも組さんでした！

深田



ねんしょうぐみ

今回のお手伝いはゴボウ洗いと人参の皮むきでした。ゴボウを洗い、白くなるのを見て、「白くなってきた！」「ピカピカで気持ちいい！」と何度も手伝いをする子どもがいました！

人参の皮むきでは、「同じ所を剥いてたら人参無くなん！？」と言しながら、上手にピーラーを使って剥いていました。初めて生の秋刀魚を見た子どもたち。袋の上から触ったり、臭いを嗅いだりしました。「プニプニしてる！」「魚の臭いがするね。」と、思い思いのことを言しながら、興味を持って見ていました。焼いた秋刀魚の臭いを嗅ぐと、焼く前の臭いと違うことに気が付き、「焼く前の臭いと違う！」と言っていました！その後の給食では、何度も秋刀魚をおかわりしていました！



佐藤



ねんちゅうぐみ



- 朝から「今日は何作るの？？」と乾燥した切り干し大根を不思議そうに見て
- いた子ども達。水に浸して大根が柔らかくなってくると、「これか！みたことあるわ～」と言いました。
- 言い、においをかいていました。
- 今回の給食のお手伝いは、包丁で切り干し大根ときゅうりを切り、ピーラーを使って大根の皮むきをしました！包丁を使う活動は2回目ということもあり、切りかたや手の形を友だちと教え合いながら慎重に切り進める姿が見られました。

お手伝い後、秋刀魚を焼く様子を行くと「いい匂いやな～」といった声がたくさん聞こえてきました。自分たちで作った給食はとてもおいしく、おかわりもたくさんしていましたよ！

中西



ねんちょうぐみ

今回の食育では、初めて自分たちで食べるご飯を炊飯器で炊きました。米を洗っていると「水が白色から綺麗な水になってきた！」と変化に気付き、水がきれいになるまで洗っていました。

その後、秋刀魚を子どもたちの目の前に置くと、「うわ！」と驚いたり、「つるつるして」と感触を楽しんだりする様子が見られました。切るときは「固い」と苦戦していましたが、教え合いながら切ることが出来ました。

焼いているところを見に行くと、「生臭い匂いから良い匂いになつた！」と違いを感じる子どもの声もありました。森山