

令和3年5月19日(水)

魚の解体



～出来上がった給食～

- ・鯛めし
- ・はまちの塩焼き
- ・大根の酢の物
- ・潮汁



○次回の食育プロジェクトは、7月2日の半夏生蛸になります。

ひよこぐみ



初めての食育のお手伝いはしめじ割きでした！「何これ？」と言うようにしめじをジッと見たり、手で触ったりしていましたよ！しめじ割きが終わると、いわしの手開きを見ました。保育者が手開きする前のイワシを見せると、手をそっと出して、指でちょんちょんと触っていました！保育者が手開きをする様子を見た後、園庭で鯛の解体を見ました。給食の先生や他のクラスの先生が、鯛の頭や内臓を見せてくれたのですが、少し怖かったようで「あー」と言いながら、泣いている子どももいました。解体している様子に興味を持ったようで、「何してるんだろう？」と言うようにジッと見ていましたよ！

佐藤



りすぐみ



今日の給食のお手伝いは『しめじ』と『青ねぎ』ちぎり！大小様々な大きさにちぎっていった子ども達。沢山千切った後は、いわしの手開きを見学しました。生の魚やその内臓に、少し怖そうな表情をしていましたが、1人が触りはじめると、他のお友だちも近寄ってきて、恐る恐る触りはじめていましたよ！その後は、待ちに待った魚の解体ショー。目の前で調理されていく鯛に、待ちきれない様子で、「ちょうだい」と手を差し出していました！たくさん見て・食べて、とても満足したのか、お昼寝前のベットからは「さかなおいしかったねー」「また、たべたい」という可愛らいつぶやきが聞こえてきました。

中西



うさぎぐみ

今回の給食のお手伝いは、青ネギちぎりとしめじ割きでした。「赤ちゃんも食べるから」と小さくちぎったり、匂いを嗅いだりしていました。その後保育者によるイワシの手開きを見ました。中から内臓を取り出したりお腹を割ったりすると「わー！」と言いながらじっと見ていました。次に、鯛の解体を見ました。ポロボロと飛んでくる鱗に驚いたり、鯛の頭を触ってみたり、炭火で焼く様子をじっと見たりしていましたよ。給食に出てきた魚を見て、「これさつき焼いたお魚？」「ちぎったネギ入ってる～」という場面があり、笑顔で食べていました！

永岡



ももぐみ



今回はしめじ割きと青ねぎちぎりを行いました。園で初めて調理前の食材に触れましたが、しめじや青ねぎを意欲的に割いたりちぎったりして終わった後も「もっとしたい」という声も挙がっていました。



その後は保育者がイワシの手開きをする所や、園長先生が鯛を捌く所を見ました。実際に魚に触れて「冷たい」や「きゃ〜っ」と喜んで声を挙げている子どもや恐る恐るも興味を示し指先で少し触ってみるといふ子どもの姿も見られました。



給食の時に自分たちで調理した食材が入っていることを教えてもらい、美味しくいただきました。 足立



ねんしょうぐみ



今回のお手伝いは、人参と大根の皮むきをしました。保育者に見守られながらピーラーの使い方に慣れてくると、ゆっくと1人で皮を剥くことができていました。



その後はイワシの手開きを目の前で見たので、血が出てくると驚いていました。骨だけの姿を見て「魚みたい」という声もありましたよ。園庭でハマチを捌いている時にもらった鱗を手にして「これ爪や！」とじっと眺めたり、自分の爪に重ねたりする子どもがいました。食べる時には皆で大きな声で「いただきます！」を言い、いつもよりもりもりご飯を食べて満足気な表情でした。 森下



ねんちゅうぐみ



今回のお手伝いは、豆腐を包丁で切っていました。包丁を持つとみんな集中して豆腐を切っていました。切る時には「ここでいいの？」や「こうやってするんやんな？」と言いながら切っていました。イワシの手開きでは、子ども達が「やってみよう！」と言って子どもから進んで取り組む姿があり、しっかりと指を入れて開いたり匂って見たりしていました。給食さんのハマチの解体を見に行くと大きい魚が捌かれていくのを見て「すごい！」と言ったりバラバラになったハマチを触る見るなどしていました。焼いて出来上がりの頃には「いいにおい」や「おいしそう」といふ姿もありました。 本山



ねんちようぐみ



今回の給食のお手伝いは、人参・大根切りを行いました。包丁を使用する際は子ども同士で「手もつと丸めるで！」と声をかけ合う姿が見られました。



イワシの手開きでは、実際に触れることで鱗の存在に気づき剥がしたり、「川の匂いがする！」と匂ったり、発見を楽しみながらお手伝いに取り組んでいました。その後は、ハマチの解体を見に行きました。捌かれたエラや内臓・骨を近くで見ると、「これで息してんの?!」と驚きながらも触って感触を確かめていました。給食では、自分たちの調理した食材をたくさん食べていました。 安岡

