



枇杷島保育園  
調理員 青山・金子・竹内(記)

## 7日 カレーの日

きのこカレーは、きのこが苦手な子もあつという間に完食でした。この日は、おかわりする子も多く、『食欲の秋』を満喫している子どもたちでした。



〈メニュー〉

○きのこカレー

ウインナー添え

○柿とチーズのサラダ



## 14日 ひまわり組 さつまいも掘り

苗を植えてから5か月、気づけば葉っぱとつるがびっしりと畑を覆っていました。土の中は、どうなっているのかな?! 期待に胸を膨らませてつるを引っ張ってみると、大きなさつまいもが次々と出てきて、みんな大喜び!! 全部で140本、13.5キロのさつまいもを収穫することができました。収穫後、さらに甘~くなるように、天気の良い日は外で干して、スタンバイ中です。子どもたちも、「いつ食べるの?」と待ちきれない様子です。



最初はつるとつるが絡まって、力いっぱい引っ張ってもなかなか抜けず、苦戦する子どもたちでした。つるについてこない土の中に残ったさつまいもも、余さず掘り起こしました。



## 『まこもだけ』って、なに?

今月のぱくもぐランチに登場した、まこもだけ。馴染みのない野菜なので、調理前の食材を見せると、「ねぎみたい」「どこを食べるの? 食べられるの?」など、いろいろな反応がありました。実際食べてみると、柔らかくくせのない味で、初めての子も抵抗なく食べられたようです。





## 16日 ひまわり組 お団子作り

「この時期にお団子作るの、なぜ？」と聞くと、すぐに「満月！」という声が上がりました。豆腐が大豆から出来ていることもみんな知っていましたが、白玉粉は？と聞くと、なかなか答えが出てきません。もち米から出来ていると言うと、おもちに似ているね、と納得の様子でした。



豆腐を袋に入れて、つぶしました。思ったより豆腐がつぶれなかったからか、「豆腐が硬い」と言う声も。袋の上から飛び出ないように、気をつけて！



白玉粉に豆腐と水を加えてこねる作業は、手にくっついて難しかったようですが、ぎゅっぎゅっと力を入れてがんばりました。白玉粉が「石にみたい」という子もいました。



生地を8等分して、丸めました。全部同じ大きさにするのが難しく、大きな丸小さな丸を繰り返して、最後はきれいな真ん丸のお団子が並びました。



ひまわり組が作ったお団子は、園長先生から「おいしい！」と太鼓判をもらい、園のみんなにも大好評でした。

がんばって丸めた後の手は、白玉粉でガサガサ。その手を見せ合いながら、健闘をたたえ合い、笑い合う子どもたちでした。

## 23日 誕生会

さつまいもご飯の、ほくほくで甘いさつまいもとつやつやの新米は、この時期ならではの味わいで、秋を感じながら食べました。



### 〈メニュー〉

- さつまいもご飯
- ささみのフライ
- 甘みそだれ
- りんごとツナのマカロニサラダ
- すまし汁

