



枇杷島保育園
調理員 青山・竹内・金子記

5日 もちつき大会

今年も近藤さんから来ていただき、力強いもちつきを見せていただきました。そして、ひまわり組は2人一組になり、重い杵を持ち上げ、みんなの声援を受けながらもちつきをがんばっていました。



つきたてのおもちに、つぼみ組も興味津々！みんなのほったみたいだね。



さくら組とすみれ組は、つきたてのおもちを、きなこもちにして試食しました。



いつも食べているお米ともち米、違いはあるの？見て、触って確認しました。



9日 ひまわり組 大根掘り《今年度最後の収穫》

大小様々な大きさの大根が34本（10キロ）収穫することができました。この大根は、1月のおでんパーティーで、子ども達が切ったり、型抜きしたりする予定です。この日採れた大根菜を納豆あえに入れたところ、シャキシャキの食感で大好評！レシピを掲載しました。ぜひ参考にしてみてください。



16日 ひまわり組 クッキーの生地作り

クッキー作りの前日準備として、自分たちの作るクッキーの生地作りをしました。粉をふるったり、卵の殻を割ったり、材料を混ぜ合わせたり、どの工程も子ども達は「おー！」と、驚きと関心を示していました。最後、ベタベタしていて扱いにくい、出来上がったばかりの生地を、上手に丸めお盆に並べました。「いい匂いがする～」と焼く前の生地を食べたそうにしている子もいました。



保育園で使っている三温糖が見慣れないようで、茶色い砂糖を不思議そうに見ていました。

17日 クッキー作り・おやつ試食会

すみれ組、つぼみ組は、動物やお花などに型抜いた生地に、好きなトッピングでデコレーション。



ひまわり組、ばら組、さくら組は、プレーン生地とココア生地で好きな形を作りました。事前に作りたいものの絵を描いたり、粘土で練習したりしていたので、迷うことなくすぐに好きな形作りに取り掛かることができました。しかし、粘土と違いどんどんやわらかくなる生地に、苦戦している子もいました。

出来上がったクッキーがおいしくて、「お父さんに持って帰りたい」と言う子もいました。試食会に参加していただいた保護者の皆様、ありがとうございました。



24日 クリスマス会

ホールで会食をしました。ツリーの形をしたハンバーグが、かわいいと人気でした。普段と違う雰囲気の中、楽しく食事をしていました。



すみれ組もホールで会食でした。



〈子どもたちに人気のレシピ〉

先月に引き続き、納豆を使ったレシピです。給食では、大根菜を入れて作りましたが、使う野菜によって色々な味や食感が楽しめます。

納豆和え

〈材料〉作りやすい量(子ども5人分)

- ・ ひきわり納豆 2～3パック
- ・ ほうれん草 1/2束
- ・ 人参 1/4本
- ・ もやし 1袋
- ・ かつおぶし 少々
- ・ 白ごま 少々
- ・ なめたけ 大さじ2
- ・ きざみのり 少々
- ・ しょうゆ 小さじ2

〈作り方〉

- ① ほうれん草は1センチ長さ、人参は千切りにする。
 - ② 鍋にお湯を沸かし、ほうれん草、人参、もやしを茹で、やわらかくなったらざるにあげ、冷水で冷やす。
 - ③ ボールによく水を切った②、残りの材料をすべて入れ、よく混ぜ合わせる。
- ☆ しょうゆの代わりに、納豆のタレを入れてもおいしいです。タレによって味の濃さが違うので、量を加減してください。
- ☆ キャベツ、白菜、小松菜などを入れてもおいしくできます。