



もぐもぐだより8月

枇杷島保育園
調理員 青山・竹内・金子記



7月31日 ひまわり組 枝豆収穫

「枝豆収穫するよー」と言うと、いきなり枝から豆だけを取ろうとしている子ども達。慌てて「枝ごと抜いて、それから豆を取るんだよ」と言うと、なるほどと納得の表情でした。しかし、ひとりで引っ張ってもなかなか抜けず、3～4人がかりで力いっぱい引っ張って、ようやく枝を抜くことができました。



一つの枝に、こんなにたくさんの枝豆がついているよ！



枝豆は、塩茹でにして食べました。豆が苦手な子も「あまいよー」と喜んで食べていました。

2日 年長児お楽しみ会のカレー作り

班ごとに好きな野菜を選んで切りました。なすは、皮で包丁が滑って切りづらかったり、人参は力を入れないと硬くて切れなかったり、たまねぎは切っていると辛い匂いで目が痛くなったり、じゃがいもは包丁にくっついったり…しかし、そんなことにもめげず、子ども達は進んで野菜切りをしていました。出来上がった大鍋カレーが運ばれてくると、みんなうれしそうに鍋をのぞきこんでいました。



5日 さくら組 枝豆さやだし

最初は、食べる時と同じようにさやを持って豆を出そうとするので、お部屋のいろいろな所にぴょん、ぴょんと豆が飛んでいましたが、「どうやったら、豆が飛んで行かないかな？」と言うと、子ども達は試行錯誤…さやをいつもと逆に持って、テーブルの上に押し出せば飛ばないということがわかり、その後はみんなどんどん豆をテーブルの上に出して、気付くと豆の山が出来ていました。



8日 ばら組 とうもろこしの皮むき

皮をむいてみたら、虫がいてビックリ！？なとうもろこしもありましたが、みんなでわいわい楽しみながら皮むきをすることができました。一枚の皮を少しずつさきながらむいている子に、「こうやってむくんだよ！」と、一気に何枚かの皮をまとめてむいて見せている子もいました。



保育園全員分のとうもろこしは、運ぶのも一苦勞でした。園長先生と力を合わせて、エイエイオー！！

8日 ぷかぷか浮かぶくらげカレー

宇宙人の出てくる紙芝居を見た後だったさくら組。カレーのくらげが宇宙人にそっくりだったようで、「宇宙人が出た！！」と大盛り上がりでした。



〈子どもたちに人気のレシピ〉

リクエストのあった「ゴマラスク」と「ふのキャラメルスナック」のレシピです。

ふのキャラメルスナック

〈材料〉子ども10人分

- ・ あられふ 70g
- ・ バター 大さじ6弱(70g)
- ・ 砂糖 大さじ8弱(70g)

〈作り方〉

- ① あられふを120度のオーブンで約10分焼く。(乾燥と乾物特有の匂いをとるためなので、やらなくても構いません。)
- ② フライパンにバターを溶かし、砂糖を入れ、薄いきつね色になるまで熱する。
- ③ あられふを入れてからめ、皿に出す。(クッキングシートを引くと、くっつきません。)
- ④ 冷めたら出来上がり。



ゴマラスク

〈材料〉子ども1人分

- ・ 食パン 1/2枚
- ・ マーガリンかバター 小さじ1(4g)
- ・ すりごま 小さじ1/2 (1.2g)
- ・ グラニュー糖 小さじ1(3g)
(砂糖であれば、何でも構いません。)

〈作り方〉

- ① マーガリンかバターを柔らかくし、そこにすりごま、グラニュー糖を入れよく混ぜる。
- ② 食パンの片面に①を塗る。
- ③ 180度に予熱したオーブンで約10分、こんがりきつね色になるまで焼く。
(トースターでも焼けます。)