



もぐもぐだより2月

枇杷島保育園
調理員 青山・竹内・金子記



8日 えちごんカレー

毎年2月は節分の鬼にちなんで、柏崎PRキャラクターの「えちゴンカレー」でした。節分の鬼を怖がっていた子も、えちゴンカレーは「かわいいね」と、ニコニコで食べてくれました。顔のパーツだけ先に食べて、顔なし?!になっているえちゴンもありました。自分たちでトッピングしたクラスは、縦横が逆になったスリムなえちゴンがいたり、口と牙のパーツが眉毛になっていたり、前髪がたくさんあったり、、自分なりのえちゴン作りを楽しんでいました。

えちゴンのマネをしているのかな?手で作った鬼の角がかわいいですね!



10日 つぼみ組 白菜ちぎり

先生が白菜丸々1個持って子ども達のところに近づいていくと、大きくてちょっと怖いなという子、早く触りたくてうずうずしている子、でもみんな何か気になる、、という様子でした。白菜から葉を一枚ずつちぎり取る作業では、なかなか取れず力いっぱい引っ張って、自分が飛んでいきそうな勢いでした。そして、1枚ずつになった葉が配られると、みんな上手に小さくちぎることができました。しかし、葉の白いところは厚みもあり、なかなか思うようにちぎれず、「硬いな～」と言う子もありました。給食の前でお腹がすいていたのか、ちぎった白菜をじっと見つめ、よだれを垂らしそうになる子もありました。初めての野菜を使った食育活動でしたが、最後まで集中して白菜をちぎっていました。



「さっきみんながちぎった白菜が入っているよ!」と話すと、急にお汁の進みが良くなる子ども達でした。



「オータムポエム」ってどんな野菜？



柏崎地場特産品のオータムポエム、春先にしか出回らないので、食べる前に子ども達に見てもらおうと、「黄色い花がきれいで、食べるのがもったいない!」「これ、オー□△×ム?!」(名前が難しくて、何度も聞いていました。)
「くさい...」「アスパラガスの匂いがする」など、様々な反応ありました。この日は、スープに入っていたオータムポエム。他の野菜もたくさん入ったスープでしたが、どのクラスもほとんど残さずに食べてくれました。食べ物も少しずつ春に近づいていますね。



21日 誕生会

この日は、ビビンバ丼、じゃがいものみそマヨサラダ、中華スープのメニューでした。ビビンバ丼は、豚肉とぜんまい炒め、ナムル、炒り卵が乗っていましたが、野菜が苦手な子も、ナムルをお肉などと一緒にもりもり食べていました。



園長先生と一緒に食べたすみれ組。うれしくて、つついお話に夢中になってしまっている子ども達でした。



〈子どもたちに人気のレシピ〉

焼きそばの麺の代わりに、切り干し大根?!と思うかもしれませんが、子ども達の好きなソース味のおかげか、麺のようにつるつると進みが良いメニューです。

切り干し大根のソース炒め

〈材料〉こども6人分

- ・ 切り干し大根 30g
- ・ 豚薄切り肉 100g
- ・ 人参 1/5本
- ・ ピーマン 1個
- ・ キャベツ 2枚
- ・ もやし 1袋
- ・ 油 小さじ2
- ・ ソース 大さじ2

〈作り方〉

- ① 切り干し大根は、軽く洗ったぷりの水につけて戻す。豚肉は、一口大に切り、人参とピーマンは千切り、キャベツはざく切りにする。
- ② フライパンに油を熱し、豚肉を入れて炒め、白っぽくなったら人参を入れて炒め合わせる。
- ③ 人参がやわらかくなったら、切り干し大根と他の野菜も入れて炒め、しんなりしたらソース、しょうゆで味付けする。(ソースによって味の濃さが違うので、適宜調節してください。)
- ④ 皿に盛り付けて、青のりをふりかける。

※園では焼きそばソースを使っていますが、お好みのもので大丈夫です。

- ・ しょうゆ 少々
- ・ 青のり 少々

