

きょうしょくだより



明けましておめでとうございます。昨年は保護者の方々にご協力頂き、制限の多い中にもかかわらず様々な食育行事を行うことが出来ました。子ども達はその度に新しい発見をしたり、色々なことに挑戦してきました。今年も子ども達が食に対して興味を持ち、食べることがより一層楽しくなるような工夫をしていきたいと思います。



1月7日は新年会です。今年は5日から7日までに分けておせち料理が登場します。おせちには健康や幸せを祈念し、縁起の良い料理が並びます。保育園のおせちは、子どもたちが好きな料理、食べやすい味付けにアレンジしています。

松風焼き…表にはけしの実が飾られ、裏には何もないことから、隠し事がなく正直であるという意味で縁起物になっています。保育園ではけしの実の代わりに胡麻を飾ります。

紅白なます…お祝いの水引を型どった、おめでたい料理です。

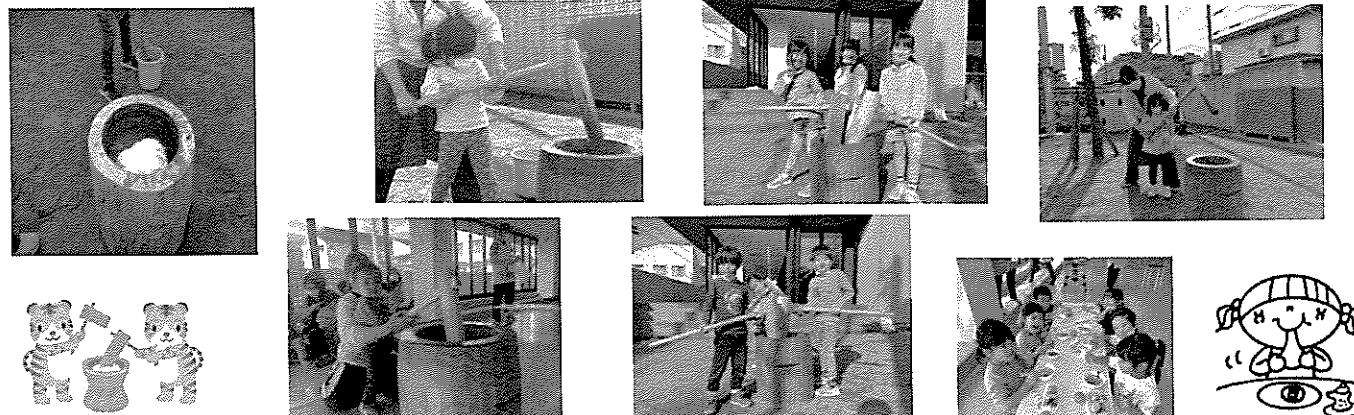
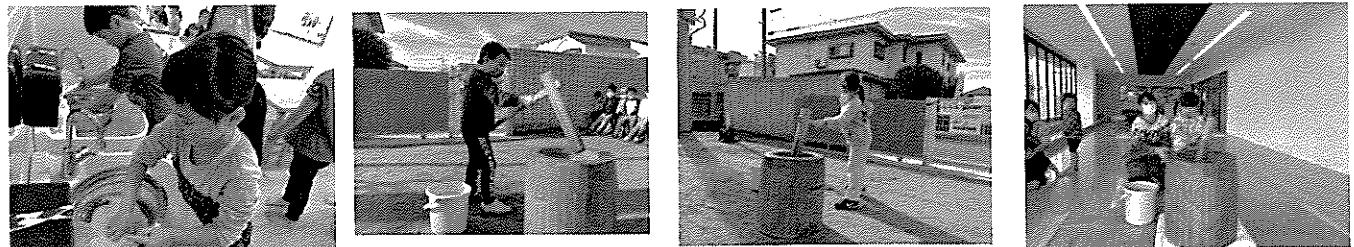
れんこん…複数の穴が空いていて、向こう側が見通せることから「将来の見通しが良い」と縁起を担いでいます。

黒豆…マメに働く、マメに暮らさせることを願って食べられます。
きんとん…金運を呼ぶ縁起物です。



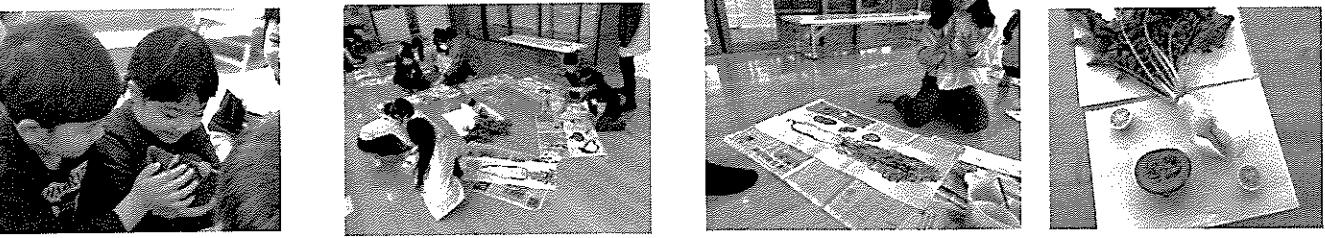
おもちつき

今年は規模を縮小し、園児だけでおもちつきを行いました。ひよこ組からつき組まで、杵を持ち「よいしょっ」の掛け声に合わせておもちつきをしました。前日にはつき組とはな組が米研ぎをしてくれ、当日は蒸したてのもち米を試食し、お米がおもちに変わる様子を見て食べて体験しました。



はな・つき組「にじいろワークショップ」

12月のにじいろワークショップは、給食とコラボレーションをしました。冬至にちなんだ野菜を墨で描いて、絵の具で色を塗りました。野菜のにおいをかいでもたり、さわってみたり実際に触れることで描き方にも変化があらわれたのではと思います。



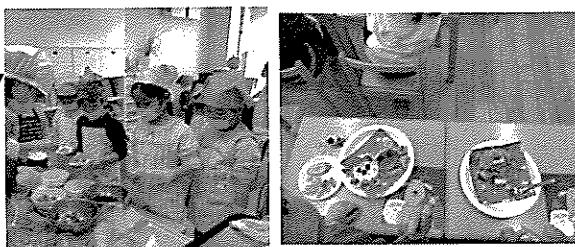
つき組「クリスマスケーキ作り」

つき組の子どもたちは、事前にどんなケーキが食べたいか絵に描いてイメージを膨らませていました。一人ひとつ、自分だけのケーキを作ります。パンケーキを2枚焼いて、バイキング形式で好みのトッピングを選び飾りつけをしました。フルーツやお菓子をもりだくさん飾りました。



ケーキのデザインには、のせたいトッピングの果物など、詳しく書いてありました。なるべく子ども達の希望に沿うよう、材料を準備しましたが全部を叶えてあげられなくてごめんね。

2段重ねのすてきなケーキのできあがり！じょうずにできました。



自分が作るケーキが完成しました★見た目も味も豪華なケーキになりました！

はな組「クッキー作り」

はな組になって初めての調理保育を行いました。プレーンとココア味の型抜きのクッキーを作りました。粘土遊びが大好きだそうで、型抜きはお手のものでした。お話を集中して作ることができました。「明日もやりたいな！」という声が上がるほど楽しかったようです。

