



キッズランチニュース

たかさご保育園キッチン

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくおねがいします。

クリスマス会食会

12月21日にクリスマス会食会を行いました。メニューは“パンアラカルト、ローストチキン、付け合せ(マッシュポテト、ブロッコリー、ミニトマト、チーズ)、ミネストローネ、みかん”でした。丸めたマッシュポテトを2つ重ねて雪だるまに見立て、黒ゴマで目を付け、苺の帽子を被せました。かわいい雪だるまに、「なにになに？すごい！かわいいー！」と子ども達は大喜びでした♪野菜で赤と緑のクリスマスカラーも取り入れました。パンも好評で、「このパンが好き」「こっちは長いよ～」と2種類のパンを食べ比べ。みんなで楽しく食事をする会食会、お皿の中はあっという間に、みんなきれいになりました。おやつは、ぞう組さんが焼いてくれたホットケーキを食べました。ぞう組さんが1人5枚ずつ、みんなの分を焼きました。いい匂いが部屋中に広がり、みんな楽しみながらできました。

ホットケーキの上に苺やハチミツをたっぷりかけていただきました。



りす組 料理保育

12月4日にりす組の料理保育がありました。メニューは“ごはん、ウインナーソテー、野菜炒め、豆腐とわかめの味噌汁”でした。

お米研ぎはそのままの状態と研いだ後のお米を触ったり匂いをかいだりしました。初めてのお米研ぎはみんなワクワク♪一人ずつお米を研ぐと水が白くなり、「すごい、真っ白！」と一気に楽しくなりました。

野菜炒めの材料のキャベツは食べやすい大きさにちぎり、もやしは半分に折りました。

ホットプレートでお肉や野菜を一人ずつ炒めると、部屋中にいい香りが広がり「おなかすいた～、早くたべたいね」「早く食べてーって言うてるよ～！」などの声が聞かれました。

味噌汁作りでは、だしの香りをかいだり、乾燥わかめを戻すところを実際に見たり、子ども達は興味津々でした。

お豆腐をスプーンですくい、鍋にそーっとそーっと入れる時にはちょっと緊張しているようでした。自分達で作ったごはんはとっても美味しかったです。

七草がゆのいわれ

1月7日に無病を祈って7種類の野菜(セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロ)をかゆに入れて食べます。もともとは中国の風習で、春の七草をかゆに煮込んで、神に供えるとともに、万病、邪気をはらうために家族で食べ、芽吹きのエネルギーをもらい無病息災の願いを込めておかゆを炊くそうです。

現在、日本ではお正月のごちそうで疲れたお腹を休める意味合いがあります。

保育園でも1月7日のおやつで七草がゆを食べます。

