



もぐもぐだより 11月

米山台保育園 調理員 箕輪・竹内記

R5. 11. 29 発行

《つばめ組》8日 スイートポテト作り



10月に収穫したさつまいもを、甘くなるよう天気の良い日に外で干し、スイートポテト作りの日を楽しみにしていた子どもたち。当日、スイートポテトの生地を部屋に持っていくと、「いい匂い～、このまま食べたいな～」と、うっとりした表情を浮かべていました。しかし、いざ成形を始めると、手際よくどんだん形を作っていく、あっという間に120個のスイートポテトを完成させました。



ラップを使い、小さなさつまいもを作るイメージで形を整えました。「自分が掘ったさつまいもを思い出して、同じような形にしてね」と声をかけると、細長いもの、まん丸のもの、曲がりくねったもの、いろいろな形が出来ました。

仕上げに乗せた黒ゴマが下に落ちてしまわないように、さつまいもにぎゅっと押し付けました。黒ゴマたっぷり栄養満点スイートポテトにしている子どももいました。

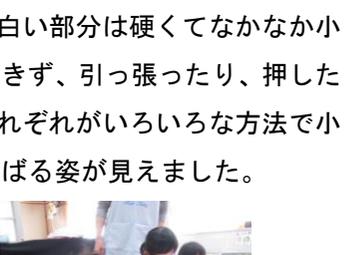
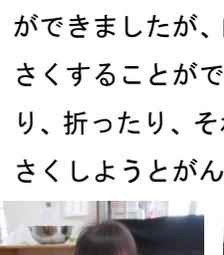


家に持ち帰ったさつまいもをどうやって食べたか聞いてみると、「天ぷら」「大学いも」「さつまいもご飯」など、おいしそうな料理がどんどん出てきました。また、保育園ではこの他にみそ汁に入れたり、素揚げしてカレーに乗せたり、自分たちで収穫したさつまいもを様々な形で味わいました。さつまいもで『食欲の秋』を満喫できたかな？



《ひよこ組》9日 白菜ちぎり

これから冬にかけて給食でも多く使われる白菜を、ひよこ組がちぎりました。まず、白菜1玉をそのまま持ってみると、今まで触ったことのない感触にびっくり！なかなか触れない子もいましたが、自分の顔より大きな白菜を一生懸命抱えて、体全体で白菜の重みを感じました。



緑色のやわらかい部分は、簡単にちぎることができましたが、白い部分は硬くてなかなか小さくすることができず、引っ張ったり、押ししたり、折ったり、それぞれがいろいろな方法で小さくしようとがんばる姿が見えました。

最後、ちぎった白菜をひとつ残らずボールに集めてくれました。ひよこ組がちぎった白菜は、八宝菜に入れてみんなのもとへ。えびやお肉など様々な具が入っている中で、この日は色々な形の白菜が主役となっていました。旬の野菜を食べて、寒い冬を元気に過ごしましょう！

