



3日 とうもろこしの皮むき

つばめ組の子ども達がおやつで食べるとうもろこしの皮むきを1人2本ずつしました。以前園で採れた時に先生からむき方を教わり二度目の挑戦。慣れた手つきで、ひげと皮をひっぱり、力を込めてポッキッと。最初から最後まで1人で出来ました。



夏野菜がとれました

保育園ではとうもろこし、ピーマン、トマト、なすきゅうりなどたくさんの夏野菜が採れ、給食室に元気よく届けてくれました。野菜はサラダやお汁に入れて美味しくいただきました。最近では子ども達のお顔と同じくらい大きなかぼちゃが採れました。



☆ ☆ 8日 カレー作り ☆ ☆

すずめ組 ピーマンの種取り、ピーマンちぎり

ひばり組 人参、玉ねぎの皮むき、かぼちゃの種取り

つばめ組 なす、ズッキーニの半月切り



〔すずめ組〕
ピーマンは、ひよこ組も食べやすいように小さくちぎってくれました。



かぼちゃってべたべたするな

ピーマンは種がいっぱいだね

できたよ!



〔ひばり組〕

人参の皮むきをしたい子が多かったです。お家でもお手伝いをしているのかな?

玉ねぎツルツルになったよ

〔つばめ組〕

なすの皮は、つるつるして切りにくそうでしたが、先生が見守る中しっかりと包丁を握りしめ、指を切らないよう気を付けながら1人で切りました。

ネコの手で押さえて慎重に切るよ



野菜の硬さや匂いを感じながら作ったカレーは「美味しい」と夏野菜が苦手な子もペロリと完食。調理体験を通して子ども達は食材への関心が深まりました。