



米山台保育園
調理員
金子・竹内記

1日 非常時の給食体験

9月1日防災の日に合わせて、非常時の給食体験をしました。給食室では、電気が使えないことを想定し、オーブンで焼くオムレツとゆでブロッコリーを卵とじに変更し、ご飯は炊飯器ではなく鍋で炊きました。3～5歳児は、いつもの食器ではなく、紙皿、紙コップ、プラスチック椀で給食を食べました。「お皿がふにゃふにゃする～」と食べにくそうな様子でしたが、いざという時のために良い経験ができたようです。



3日 <ひばり組> 夕顔の種取り



始めに、切る前の大きな夕顔を見ても、つばめ組が育て収穫する所を見ていたので、珍しくはなかったようですが、目の前で切って中を見せると、「おおー！」と身を乗り出して切り口をのぞき込んでいました。

切った夕顔を手に持って、スプーンで種取りを始めた子どもたち。しかし、手に持った夕顔が滑ってなかなか力が入りません。そこで、テーブルの上に置いてやってみると、自分が思うようにスプーンを動かすことができました。また、スプーンで取ることが難しい部分もあり、スプーンと手、二刀流の子もいました。



匂いはどうかな？
「くさ～い！」
青臭い匂いがしたのかな？



種取りをした夕顔は、みそ汁に入れて食べました。「やわらかくて、おいしいね！」と満足そうなひばり組でした。

9日〈あひる組〉きのこさき

しめじ、えのき、まいたけ、3種類のきのこをさきました。まず、「きのこには、たくさん種類があるんだよ」と、それぞれきのこの名前を伝え、みんなで一緒に声に出して言いました。そして、鼻の近くにきのこの入ったボールを持っていくと、独特のにおいにびっくり！！急にみんな黙り込んでしまいました。



気を取り直して、きのこさきスタート！「1個1個にするんだよ」と伝え、「小さい、小さい」と言いながら、目の前に配られたきのこを次々とさいていきました。きのこの頭を取っている子もいましたが、「頭と体は一緒だよ」と伝え、周りのお友達がさいたきのこを見て、上手に縦にさくことができました。



きのこのスープ
おいしいよ



19日〈すずめ組〉糸うりほぐし



前日のおやつの時間に、切る前の糸うりを見てしっかり名前を覚えていたので、茹でた糸うりを見て、「糸うりだ！」と、すぐに名前がでてきました。

ひとり一個ずつ糸うりを持ち、皮から中身を取ろうとしますが、皮の近くが固くてなかなかできません。思い切り力を込めて、皮と身の間に指をグッと入れてみると、やっと皮と身を分けることができました。皮が取れたあとは、簡単に線のようにほぐれ、みんな集中して黙々と糸うりをほぐしていました。



糸うりは、人参やピーマン、ひき肉などと一緒に、カレー炒めにしました。食べ慣れていない食材ですが、恐る恐る食べてみると、、、「おいしい！」と、どんどん箸が進んでいました。カレー味のおかけかな？これからも、地元食材を知るきっかけを給食が作っていけるよう、取り組んでいきたいと思えます。