



# もぐもぐだより9月

米山台保育園  
調理員 箕輪・竹内記

## 13日 小さい秋見つけた!

栗の形のご飯を乗せた『栗くりカレー』の日、すずめ組の子どもたちが栗を拾って見せに来てくれました。「茶色の皮の中がどうなっているか気になる!」ということで、茹でて中をのぞいてみるときれいな黄色い実がでてきました! 秋はおいしいものがいっぱい、給食でも様々な食材を取り入れていきます。お楽しみに!



## 《つばめ組・ひばり組》5日 大根の種まき



今年も『おでん大根』の種をまきました。夏野菜を育て、すっかり畑仕事に慣れた子どもたち。小さな種を慎重に穴に入れると、何も言わなくても、そっと土をかぶせていました。それから1週間、畑を見に行くとかわいい芽が出ていました。おでん作りがたのしみですね。



## 《すずめ組》7日 糸うりほぐし

大きな鍋に入った茹でた糸うりを見て、「いっぱいあるね」と少しびっくりしていましたが、最初に皮をはがして、実に皮が混じらないよう工夫するなど、どんなやり方がいいのか考えながら、あっという間に全部ほぐしてくれました。



「茹でた糸うりって、おもしろい匂いがするね」「勝手にほぐれてく〜、おもしろい」「触ると変な感じがする」初めて触る子がほとんどで、他の野菜との違いを、楽しんでいました。



ほぐした糸うりは、カレー味の炒め物にしました。馴染みのない野菜ですが、子どもたちの好きな味付けにすることで、食べやすかったようです。



他の野菜にはない食感で、「カリカリ、ガリガリ、シャキシャキ、、、シャリシャリだ!」やっとな調度いい音にたどり着きました。



## 《あひる組》14日 きのこほぐし

しめじ、まいたけ、えのき3種類のきのこをほぐしました。きのこ独特の匂いが気になる子もいましたが、「1個ずつにするよ」「ばらばらにするよ」というと、きのこを手に取り、触りごちを確認していました。



「白くて細くて長いのが、えのきだよ」



しめじは「ぼろぼろ」、まいたけは「ばらばら」と言いながら、ほぐしている子もいました。



えのきだけは、引っ張らないとほぐれず、ふったり揉んだり、いろいろなやり方を試していました。

3種類のきのこが入った『きのこたっぷりスープ』は、きのこのだしが効いていて、きのこが苦手な子も残さず食べていました。