



もぐもぐだより 12月

調理員 山田

こ～んなに採れたよ!

## ～おでんパーティー開催!～

米山台保育園の料理人たちが大集合! エプロンに三角巾をしめてマスクをしたら準備万端です♪ 保育園で採れた大根を使っておでん作りをしました。それぞれのクラスで役割分担をして、全クラスでがんばりました。

- ◎ひよこ・・・はんぺんちぎり
- ◎あひる・・・ちくわちぎり
- ◎すすめ・・・こんにゃくちぎり
- ◎小さいつばめ・・・大根の皮むき
- ◎大きいつばめ・・・大根を切る



「おでん大根」という種類の大根です!

給食の先生から説明を聞いて、おでん作りスタート!



はんぺんちぎり先生と一緒に頑張りました～!



こうやって、ぐっ!と親指を入れてちぎるとやりやすいからね。

完成～!!  
でも、もっとやりたいなあ・・・



皮むきなら任せて!  
エプロン、自分でつけたよー!



おでん大根、かわいい♡  
綺麗にむけたよ～



ねこの手で切るよ～  
包丁、もう上手に使えるよ♪



おうちでもやってるよ!



皆で食べるの最高～!

苦手な食材も、自分で作ったりお友達と楽しく食べることで克服への第一歩になりますね^^



お正月には、お雑煮、おしるこ、いそべ餅等々...おもちを食べる機会が多くなりますね。保育園でもおもちつきをして、お雑煮・きなこもち・ごまもちを食べました。

おもちつきをすることはもともと、ご先祖様に感謝をして来年の「豊作」を願うという意味が込められています。

現代では、主に「来年も良い年になりますように」という意味を込めておもちつきをし、皆で食べるという風習に変わってきているようです。おうちでも皆さんでおもちを食べて楽しい時間を過ごしたいですね^^♪

