



もぐもぐだより 12月

調理員小林・山田 R3.12.24

☆大根の甘酢漬けを作ったよ☆

つばめ、ひばり組さんが12月13日から3日間かけて大根の甘酢漬けを作りました。園庭でたくさん採れた大根を使ってチャレンジ♪



たくさん採れたよ!

真っ白なおでん大根♡



1日目 ~甘酢に漬けます~



甘酢の香り! 酸っぱいかな?



漬物ってどうやって作るの? どんな味?

真剣に先生の話聞くよ!
2日目~更にもみこみます~



もみもみ...美味くなあれ!

3日目~美食!!~



ばりばり! 美味しいよ♡



う~ん♡ お漬物の味♪



柔らかくなってきた!

~ぺったんぺったん、おもちつき!~



12月10日、近藤さん、蓮池さんに来ていただきおもちつきを開催しました! 蒸す前のもち米と精白米の違いを見て、蒸しあがったもち米の様子もみんなでお観察しました。



うわあ~♡ お米だあ!



もち米だ! ほかほかだあ。いいにおい~!



蒸したお米をみんなでぺったんぺったん! 杵はとっても重いので、近藤さん達と一緒につきました。小さいクラスのお友だちも応援してくれましたよ!



頑張りました!

段々とおもちがのびてくると、いい音が! 子ども達からも「おお~!」と歓声が(*^_^*) コロナ渦でしたが感染対策をしっかりと行い貴重な体験ができました。



おいしくなあれ~!



つきあがったおもちは、お雑煮、ごまもち、きなこもちにして給食いただきました。とっても美味しかったね♪ これからも季節の行事を楽しみながら行っていこうと思います!



お正月豆知識

♡お正月におもちを食べるのはなぜ?♡

お雑煮、焼きもち、きなこもち...お正月になるとたくさんおもちを食べますね。おもちつきで体験したように、お米を蒸して、ついて...手間もかかりますね。昔はなかなか手に入らず貴重な食べ物だったので、特別なお正月に家族皆で食べる風習があったそうです。作ってくれる方に感謝していただきましょう!

