



# もぐもぐだより8月

米山台保育園  
調理員 金子・竹内記

## 8日 夏野菜を使ってカレー作り

### 〈つばめ組〉野菜切り

なす・ズッキーニ・じゃがいも・人参、4種類の野菜を切りました。お泊り保育の時経験をしているので、同じ大きさに切り揃えながら、あっという間に切り終わることができました。



### 〈ひばり組〉玉ねぎの皮むき

茶色い薄皮はむこうとするとちぎれてしまい、すんなりむくことはできませんでしたが、白い実がでてくるまで、少しずつ丁寧に皮むきをしました。



### 〈すずめ組〉かぼちゃの種取り

始めは、スプーンを使って種取りをしていましたが、思ったようにスプーンを動かすのが難しく、種とワタの感触を感じながら、手で種をつかむようにして上手に取りました。



### 〈すずめ・あひる組〉

### ピーマンの種取り・ピーマンちぎり

種を取るの簡単でしたが、まだ手も小さく力も弱いあひる組は、ちぎることが難しく、すずめ組がその分もがんばって小さくちぎってくれました。

### 〈給食の時間〉

みんなで作ったカレーは、野菜が苦手な子もおかわりをして食べるくらいおいしかったようです。



## 9日《すずめ・ひばり組》とうもろこし皮むき

お泊り保育でとうもろこしの皮むきをしたつばめ組が先生となって、ひばり組に教えながら、一緒に皮むきをしました。



ここの皮を下に向かって引っ張るよ

どこどこ？



とうもろこしのでっぺんについている毛を、きれいに取るのが難しく、気付くと自分にもたくさんついていて大騒ぎでしたが、おやつで蒸したとうもろこしがとっても甘くて、ニコニコの子どもたちでした。



## 9日《ひばり組》枝豆の収穫

今年もたくさんの夏野菜を収穫しましたが、ひばり組の枝豆にもたくさんの実がつき、待ちに待った収穫となりました。5月に苗を植えた時は、片手で持てる程の小さく細い苗でしたが、たくさんの葉をつけ、両手で抱えても持ちきれないくらい大きく育った枝豆に、みんなびっくりしていました。収穫した枝豆は、給食の時間に茹でて食べました。さやは小ぶりでしたが、その分味が濃縮されていて、「あまいね」「夏の味がする」「もっと食べたい」と、大好評でした。

