



R8年1月23日(金)

今日の給食はなにか？お汁はなに？と毎日の給食をととても楽しみにしている子どもたちです。つき組のみんなで調理をして、給食の時に味わえたら楽しいだろうな～、嬉しいだろうな～と思い、クッキングで味噌汁作りをすることになりました。なぜ味噌汁なのか...！？保育室の絵本棚にあった『みそ、とうふ』という本を見て、味噌に興味を持っている子の姿がありました。味噌汁作りを通して味噌、食への興味も深められたら良いなと思っています。



## ☆味噌汁の材料☆

- ・さつまいも
- ・ねぎ
- ・ぶたにく
- ・だいこん
- ・わかめ
- ・かつおだし
- ・にんじん
- ・とうふ
- ・みそ
- ・あぶらあげ

味噌汁の材料は子どもたちから出た案も取り入れしました。今回は、つき1組・2組それぞれから出た意見の中で2クラスの意見が合致したものも味噌汁に入れてみましたよ。

野菜洗い、野菜の皮剥き、野菜切り、野菜の型抜きの中でやってみたいことに挑戦しました。今日は梅干しおにぎりも予定していたので、お米とぎもしてみましたよ。それぞれ自分の担当の番が来るとはりきっていました。下準備が少しずつできてくると期待感もどんどん膨らんでいる様子でしたよ。



楽しみ！

クッキング  
頑張るぞ



野菜洗い  
お米とぎグループ



野菜の型抜き  
グループ



野菜切り  
グループ



野菜の皮剥き  
グループ

