



もぐもぐだより 6月

R7.6.27 調理員(記)



そう組 笹団子作り

19日に新潟県の郷土料理の笹団子を、そう組が一人5~6個を丸めて全クラス分を作ってくれました。最初は生地を大きく伸ばすのが難しく、餡子を上手く包めず、餡子のはみ出しマーブルのお団子が出来ましたが、だんだんと伸ばす大きさが分かってくると、きれいなまん丸のお団子が出来ました。



ぱんだ組 かみかみふりかけ作り

16日にちりめんじゃこ、塩昆布、かつお節、白ごまが入った栄養たっぷりのふりかけ作りをしました。作り始める前に材料の説明を聞き、子ども達は小さな魚に驚いたり、調味料の酢に「すっぱ〜い」と作る前から楽しそうにしていました。作り始めると、香ばしい匂いがし始め、材料を加えていくとどんどん匂いがかわっていくことに気付き、「早く食べた〜い」という子ども達！交代で材料を混ぜていく時は、どの子もこぼさないように慎重に混ぜていました。

完成したふりかけは全クラスの子も達がお飯にかけ、「美味しいね〜」と言って給食の進みが速かったです。

興味津々！真剣です！！

これな〜んだ??



いっぱい作ったよ！もっとしたいな〜



モチモチしてて美味しい♪



美味しいね〜もっと食べたいな〜



蒸したお団子は白から緑色にかわり、その変化にも子ども達は気づきました!! 甘い餡子と愛情たっぷりのお団子、たくさんあったおかわりもあっという間になくなりました。

