



もぐもぐだより

R7.12.25 調理員(記)

8日 おでんパーティー

こあら・ぱんだ・ぞう組が、園で収穫した大根を使っておでん作りをしました。ぞう組は自分たちが育てた大根の皮むき、いちょう切りに挑戦しました。包丁を怖がらず持ち、猫の手をして真剣に切りました。「お家のお手伝いで慣れているよ!!」と教えてくれる子もありました♪ぱんだ組はさつま揚げ切りをしました。スケッパーを包丁に見立て、添えている左手にスケッパーが当たらないようにそーっと切りました。こあら組は竹輪ちぎりをしました。固くて手でちぎるのは大変でしたが、たくさんあった竹輪も、小さい子が食べやすい大きさになりました。たくさん出来たおでんは、大人気でおかわりもあっという間になくなりました。



みんなが楽しみにしていたもちつき。前日はぞう組がもち米を洗ってくれました。水が冷たく、手を赤くしながら何度も水をかえてきれいにしました。水分を含んだ重いもち米も調理室まで大事に運んでくれて、準備万端です♪



当日はもち米と精白米の見比べをして「どうやってお餅に変わるの?」と不思議そう。もちつきの先生の近藤さん、蓮池さん、片桐さんがつき始めると「よいしょ!!」と大きな掛け声で応援をしながら、もち米からお餅に変わっていく様子を大興奮で見っていました。ぞう組も餅つき体験をしました。みんなの力が合わさって美味しいお餅が出来ました!!



＊ 19日 りす組 白菜ちぎり ＊

りす組がお汁に入る白菜をちぎりました。最初はじーっと白菜を見つめ、手に持つと小さくちぎり始め、固い芯の所はぎゅっと力を入れて最後まで集中して取り組みました。お汁に入っている白菜を見つけると嬉しそうに食べていました。

