

交野市立認定こども園での食育

※新型コロナウイルス感染拡大前の食育活動です。

<夏:小さいクラスも食育に参加！>



食育の日(19日)にちなみ大きいクラスだけでなく、小さいクラスも食育に取り組んでいます。今日は、上手なスプーンの持ち方です。右手にスプーンを持ちながら、左手で食べるなど…。まだまだ、上手に食べるのは難しいかもしれませんが、とっても真剣な表情の子どもたちでした。大きいクラスは、園で収穫した夏野菜でカレークッキングをします。小さいクラスもこの日は、野菜を切った断面を見せてもらい、みんな、おいしそうな野菜に興味津々でした。

<夏:ゴーヤが実りました！>



緑のカーテンの葉っぱを茂らせるために、しばらくは実をつけないようにしていた事務所の窓のゴーヤ。窓一面が葉っぱで覆われるようになり、ゴーヤの実を収穫しました。収穫したゴーヤは、4・5歳児のクラスで味噌炒めにしておいしく食べました。

<夏:園でとれたじゃが芋で「じゃが芋もち」を作りました！>



3～5歳児さんが、ホクホクのお芋をつぶして小さな手で上手に丸めて作りました。焼き目がついてくると、おいしにおいが…。園で収穫したお芋を使い、自分たちで作った「じゃが芋もち」は、とてもおいしかったようです。

<秋:食べ物の3色分けのおさらいをしました！>



食べ物の3色分けのお話を3歳児さんから5歳児さんまで、ホールで聞きました。4歳児・5歳児さんは、昨年のおさらいです。3歳児さんは、今年初めて聞くお話です。4歳児・5歳児さんも元気な体のためにと真剣に聞いていました。今日のお昼の給食を3色に分けてみました。

＜秋：3歳・4歳・5歳児さんの異年齢のグループに分かれてクッキングを楽しみました！
なかよし会クッキング ～さつま芋の茶巾絞り～＞



園のみなさんでお芋掘りをし、収穫したお芋を使って“さつま芋の茶巾しぼり”を作りをしました。
さつま芋をゆでてつぶし、お砂糖を加えます。お芋を一人ずつ自分で包み、できたてを食べました！
さつま芋が、それぞれの調理の過程で形が変わっていくのに、興味津々…とても真剣な表情でした。

＜冬：このお野菜は、何というお野菜でしょう？＞



給食の先生が、4・5歳児さんのクラスに、給食の中華スープの具材であるチンゲン菜を見せてくれました。
チンゲン菜以外にも里芋を見ました。「何という野菜でしょう？」と質問すると野菜に詳しいお友達もいて、毎回、正解するクラスもあります。給食の先生からの「“元気いっぱいになるおいしいお野菜”を残さず食べていますか？！」の質問に、元気に「はい！！」と答えていました。小芋がたくさんついている親芋（種芋）は、めずらしいので、お迎えの保護者の方にも見てもらえるよう展示しました。

<冬:おいしかった おもちつき！>



毎年恒例のおもちつきの様子です。
大きいクラスの子どもたちは、みんな上手につきました。
つきたてのおもちは、とてもおいしかったです。

<冬:恵方巻>



手作りおやつのジャムサンドを4・5歳児さんのクラスは、みんなで同じ方向を向いて食べました。3歳児さんから小さなクラスは、給食の先生に巻いてもらっています。
みんな、何を思って食べたかな？！