



## ☆ 夏野菜でおにぎりクッキング ☆



お米って  
固くて白いね



いいにおい！色も  
大きさも変わってるね



みんなが育てたオクラと鰹節と  
醤油を入れておにぎりを作ろう！



お昼寝から目を覚ました  
きりん組が・・・「何かいいに  
おいがする」「何してるの？」



「あつい！」「いいにおい」「どうやって  
三角のおにぎりにするの？」と  
初めてのにおにぎりクッキングを  
楽しみました。



自分たちでにぎった  
おにぎりは最高！！



今年はオクラ・とうもろこし・すいか・さつまいも・トマト・きゅうりを育てたらいおん組。気候も関係するののかうまく育たなかった野菜もありました。オクラときゅうりはたくさん出来、給食の先生がすぐ調理をしてくれて野菜が苦手なこもよく食べていました。せっかくなので育てたオクラをおにぎりにして食べたいということで今年度初めてのクッキングをしました。自分の三角巾やエプロンをもってきて嬉しそうなこどもたち。お米を研ぐと水の色が白く濁ったり、お米を炊く前と炊いた後の違いに気づいたり、野菜の栽培からクッキングまで様々な発見を通して思考力の芽生えや数量や形への興味、豊かな表現で経験したことの伝えあいなどたくさんの育ちにつながりました。

給食の食材にも興味が出てきて、主食・汁・主菜・副菜を4色に分けた「4つのおさら」に分類して「ごはんは力になるだね」「野菜は元気になる元だからたくさん食べよう」など給食の先生と一緒に取り組んでいます。様々な食材に興味を持ち、好き嫌いをなく何でも食べ、健康で元気に成長して欲しいと思っています。