



枇杷島保育園
令和5年1月30日発行
調理員 竹内・大島(記)

1/19(木)くばら組 白玉丸め

1/13(金)ウィンターハッピーデー<おでん作り>

ひまわり組 大根・人参・じゃがいも切り



「人参は硬いね」「大根の方が軟らかいよ!」「じゃがいもは柔らかくて切りやすいね」「これ小さい?」「小さいのは、つぼみ組さんの分だね♪」ひまわり組になって3回目の野菜切りで、会話や野菜を観察する余裕が出てきたようでした。“猫の手”も、しっかり最後までできました!



ばら組 こんにゃくちぎり



ぬるぬるしてつかみづらい“こんにゃく”を指先を上手に使いちぎりました。「これは、つぼみ組さんのだから小さいの♪」いろんな年齢の子を思い浮かべながら、大きさを変えてちぎることができました。



さくら組 ちくわ・さつまあげ切り



スケッパーで“ちくわ”と“さつまあげ”を切りました。「あっ!ちくわだ!」「これは、さつまあげって言うの?」さつまあげは初めて名前を知る子も多かったようです。お友だち同士で「指、気を付けてね!」と注意し合う姿や「早く食べたいね♪」と、給食を楽しみにする姿が見られました。



白玉汁に入る「豆腐入り白玉団子」をばら組が丸めてくれました。「やわらか〜い」「もちもちしてる〜」「豆腐のにおいがする!」色々なことに気付き、みんな上手に丸めることができました。



給食では「大きくなって!!」「柔らかくておいし〜い」「びよーんて伸びるね!」みんな大喜びで食べました。

<ひまわり組 三色食品群分け>

ひまわり組では、食品を体内での働きや特徴によって赤・黄・緑の3つの色に分類する、三色食品群分けに取り組んでいます。給食を食べながら何が入っているか個々でよく観察し、覚えたものを食後に伝え合います。「赤はひき肉があったね!」「ひき肉って小さい



粒々の肉だよね!」「油は黄色だね!」など、みんなで意見を出し合い先生が黒板に食材を貼っていきます。食材の色に惑わされず、しっかりと分けられるようになりました。

