

# R7.10.24 (金)

## 年中保育ドキュメンテーション

昨日みんなでスーパーに買いに行った材料で今日はお待ちかねの芋煮作りを開催！！



色が違うね！

みんなで買った物の確認をしてから  
まずはゴボウの下処理から！  
皮を剥く前のゴボウと皮を剥いた後の  
ゴボウの違いにびっくり！  
「色が違う！」



担任と料理が得意な  
粕谷先生で  
ゴボウを薄く細切りに♪



次はサトイモ！

年中組みんなで育てたサトイモは  
毎日登園時に水かけをしてくれたり、  
生長の様子を見てくれたおかげで、  
たくさん実ってくれました！！

それを食べやすいように  
小さめにザクザク切りましたよ☆





次はこんにやく♪

ここでみんなの出番です！薄く切ったこんにやくを  
食べやすいように千切ってもらうお手伝いを  
お願いしました☆

早速手を洗って腕をまくって準備開始！



こんにやくはこう  
やって千切るよ！！



こんにやくの  
におい…



つるつるで  
千切れない！



変なにおい…



指をこうすると  
やりやすいか  
も！



うまくできると  
嬉しい♪



難しい…



こんにやく  
おいしくなるかな  
♪



「つつつつして千切りにくい！」の声が多く上がって苦戦する子もいましたが、みんな一生懸命指先を使いながら、味がしみこみやすいこんにやくになりました♪  
次はネギを切ったのですが、ネギは苦手な子が多いかな…？  
と思い、ちい～さく切りました☆



今度は牛肉！！大人の思いとしては、お肉をたくさん入れたいのですが、やっぱり牛肉は高い！！😱  
あまり量は買えなかったのですが、美味しそうなお肉を買いました。笑  
肉も食べやすいように切りましたよ♪



下準備を終えた材料たちを硬いものから順に鍋にいれ、  
ぐつぐつぐつぐつ…  
子ども達から「なんかあわあわがでる！」と驚きの声が！





これは、灰汁！  
「これを取ると美味しくなるんだよ」と  
みんなに伝えると「へえ～！！！！」  
と驚く声が！

灰汁とるの  
大変そう…



灰汁とってきれいにな  
りました♪  
次はお肉を投入！



たくさん入れる  
んだね！

おいしくなあれ❤️



そして、最後は味丸  
じゅうの投入！！  
どぼどぼと入れていく  
様子に「うお～！」  
と歓声があがりました。(笑)

いいにおい  
がする！

調味料も入れて、具材に味が  
しみこむように、みんなが  
おまじないをしてくれました☆



そして煮えたかな～？という  
ところで担任が味見を  
してみましたよ…😊





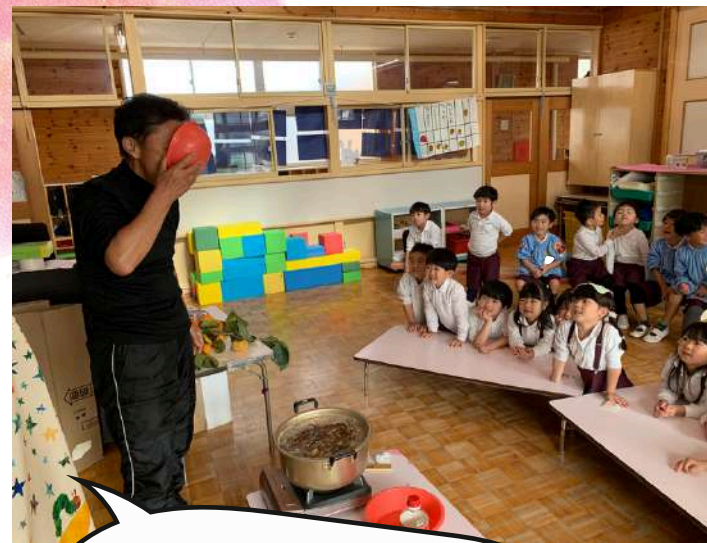
だけど、う~~~~ん、何かが足りない。  
でも、これ以上味丸じゅうを入れると  
しょっぱい…

ということで、砂糖を足してみました！！

すると、なんだか丁度いい味！？✨

粕谷先生にも味見をしてもらって、

OKをいただいたので、あとはしっかり味が  
しみこめば、ついに芋煮のできあがり！！！！



うん、いい味！！



今日はお弁当の日ということで、お弁当と一緒に、  
みんなで芋煮いただきます！！！！❤️  
「芋煮、おいしい！！」の声があちこちから  
あがり、今回の芋煮計画は大成功！！！！  
一人で6杯食べた子もいましたよ(笑)  
みんなで作ったからこそ、なおさら  
おいしいんだよね♪

また機会を見つけて、お料理できたらいいなと思  
います！お忙しい中お弁当の準備もありがたござ  
いました☆