

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♪



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☆



次はサトイモ！

次はこんにゃく♪

ここでみんなの出番です！薄く切ったこんにゃ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！



こんにゃくはこう
やって千切るよ！！



こんにゃくの
におい…



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♪



つるつるで
千切れないと！



難しい…



こんにゃく
おいしくなるかな
♪

「つるつるして千切りにくい！」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ゃくになりました♪
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いくなるんだよ」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)

調味料も入れて、食材に味が
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

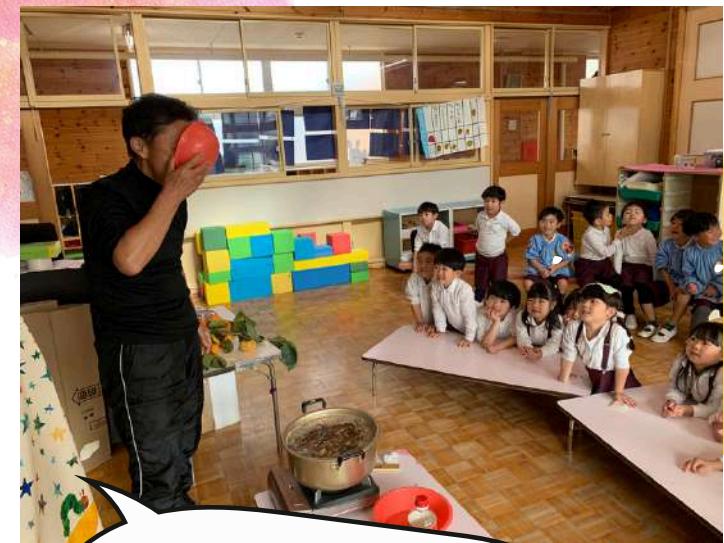
しょっぱい…

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！？✨

柏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、お料理できたらいなと思います！お忙しい中お弁当の準備ありがとうございました☆

