R8.11.17(火)　年中組保育ドキュメンテーション

年中クッキング第３弾！
今回は…【さつまいもの味噌汁！】

今日が最後のクッキングとなりました。
味噌汁作りでは、「切る」という工程を取り入れ、
一人一人が包丁で切ることに挑戦！初めて包丁を
扱う子もいれば「やったことある！」と教えてくれる
子もいましたよ😊自分達の手で調理したことが
より美味しさにもつながったことと思います✨





切ってみよう！









切る時のポイントは押さえる手！
伸ばすと怪我しちゃうので猫ちゃんの手で
押さえようね！







鍋いっぱいになりました！



柔らかくなるまで煮込んで～

完成！！







ん～！
柔らかくて
おいしい💕





いっぱい
入ってるよ！
どれから食べよう
かな♪







出来たてのお味噌汁は、「あったかくておいし～💗」
「さつまいも甘いよ！」と大好評でした✨
子ども達が作ってみたいものを聞いて、３回に分けて行った
さつまいもクッキング🍠
いろいろな調理の仕方があることや、硬いさつまいもも
火を通すと柔らかくて甘くなることを知ったりなど、
学びの多い経験となりました。
赤ちゃん苗から育てたさつまいもが
大きく、おいしく育って、嬉しかったね😊
鍋いっぱいのさつまいも汁は、年長・年少組さんにも
おすそ分けし、全園児で美味しく完食しました😋‼