

## 平成23年クッキング計画書

月	内容	ねらい
4月	よもぎ団子	散歩で収穫したよもぎで団子を作る 野草を食する
	味噌	醗酵食の作り方を知る 自分達の食べる味噌を手づくりする
5月	野いちごジャム	自然の中で収穫したものでジャムを作る
6月	カレー	卒園児との交流の中で包丁の使い方を学ぶ
	梅干し・梅ジュース	伝統食文化にふれる 保存食作り
7月	野菜ソーメン流し	畑の夏野菜を夏の風物と共にいただく 竹を使ってのソーメン流しを体験する
	味噌	
8月	お楽しみ？	
9月	月見団子	季節の風習を知る
10月	きのこ汁	旬のおいしいきのこを使ってつくる
	味噌	
11月	芋パーティー	収穫した芋でおやつ作りを楽しむ
12月	餅つき	食の伝統を知る
1月	団子汁・シチュー	冬野菜の温かさを知る
	味噌	年長さんから年中さんへ
2月	うどん	粉から製麺作りをする
3月	クッキー	お別れパーティーのお楽しみ
	焼きそば	年長児を中心に楽しんで作っていく

- \* 畑の収穫によっては、月の計画以外でもクッキングを行う
  - \* 畑で収穫したものや散歩先で収穫したものをクッキングに用い食に繋げる
  - \* 畑作りを体験し作物の育ちを知ると共に、収穫を喜ぶ
  - \* 子ども達の作り出す楽しみのあるもの
  - \* 伝統食を知り、季節感を味わう
  - \* 季節の食べものを知り、季節感を味わう
- \* 月の計画はその時々により変更があり、子ども達と作りだすものとする