

たべもの通信

平成21年11月30日
発心保育園

冬・・・徐々に寒さが身に染む季節です。体が温まる食べものを食卓に！
お鍋やおでんは冬の定番メニュー、家族で食卓を囲むにふさわしいものですね。

干し柿を作りました

10月29日



ピーラーでの皮むきです
柿渋で手がぬるぬるして思うように出来ない・
しかし
「自分の年の数むくんだ」と頑張る子ども
全部むき終わり紐にくくり、出来上がり！

今、網の中で美味しくなっているようです
自分たちの柿・触って美味しさを確かめている子ども・

美味しかったおいもパーティー



2歳児
「いも黒パン」
小麦粉とさいころに切った芋を混ぜます
オーブンで焼きます



0, 1歳児
「芋団子」
蒸した芋をつぶして
団子粉と混ぜます
手でギュと握れば
団子の出来上がり！



3, 4歳児
「芋パイ」
つぶした芋にバターを入れよく混ぜます
餃子の皮で包みます
少量の油で揚げます



5歳児
「芋おやき」
芋をつぶして砂糖と生クリームで
生地を作る
あんこを入れ込みプレートで焼く



4種類のおやつが出来ました。
一番人気は芋パイ！ 簡単ですから是非お家でも作ってください。

毎日の食卓に感謝しよう

- ・働いてくれているお家の人に感謝しよう
- ・米、野菜、肉や魚すべての命に感謝しよう
- ・食べものを育ててくれた人たちに感謝しよう
- ・給食をつくってくれた調理員さんに感謝しよう

もったいない！

日本の食べもののゴミは2000万トン
世界保健機構によると世界には
約8億人以上の栄養不足の人がいる

食卓に向かったとき、ちょっとだけ思い出してください

給食のみそをつくりました

11月26日

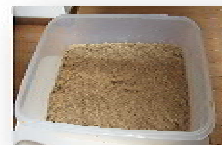
5歳児が担当



柔らかな大豆をてでつぶします
おしゃべりしながら楽しそう



団子にして空気をぬきます
泥団子作り名人たち
簡単にチョチョイのチョイ！



完成！
2月まで寝かせます