



志紀おおぞらこども園
第18号
発行者：岡内郷子
2025.12.16

食育活動取り組んでます



日本の伝統行事の餅つきをしました！！
調理さんが前日から浸水してくださいましたもち米を朝から蒸してください、蒸したてホカホカのもち米を臼と杵でつきました。
5歳の子どもたちは、杵をもって餅つき体験もしました。



乳児クラスの子どもたちもお部屋でお餅を触りました！！30分程集中して触っていたようです。



見て見て～！！お餅やわらかーい！



餅つきには、子孫繁栄や豊作を願う意味合いがあるそうですよ。

クッキング保育(4歳・5歳)



自分のお餅が分かるようにホットプレートに個人シールを貼っています。



自分でひっくり返せたよ！！



一人ひとりボールで大根おろしと粉を混ぜました。



大根餅おいしい～ お家でもつくりたい！！

ランチホールで、4歳児と5歳児がクッキング保育をしました！！ 実際に大根をおろし金でおろす過程をみて「お家でやったことある！」とつぶやきながら、大根と片栗粉を大きなボールで混ぜました。それから、ホットプレートで丸く焼き、フライ返して焼けた餅をひっくり返すと「わあ、いい匂い」「大根の匂いする」とわくわくしながら焼きあがるのを待っていました。出来上がりと、ポンズ味とゴマみそ味のソースを選べるようにしてあると、ほとんどの子どもたちが「ミックスがいい！！」とダブルの味を選んでいました。(笑) 簡単なのでぜひお家でもつくれてみてくださいね。大根おろしを少々しづって、片栗粉と混ぜて、焼くだけで一す(笑)