



# 食育だより 3号



2024. 11 改進黨育所 TEL 611-3268

保育園で育てたさつまいもを使って、収穫パーティーをしました。収穫パーティーでは、調理する前の野菜の下処理を子どもたちが手伝い、改進黨育所では恒例料理の、改進黨汁（さつまいも汁）を作って、各クラスでいただきました。

3歳児…ちくわちぎり、この日はじめてキッチンバサミを使って、ネギを切りました。

はやく  
やってみたいなあ♪



4歳児…大根と人参の皮を剥きました。皮を剥いた大根と人参を包丁で切るのは、年長さんにお願いしました。

あとはまかせて

おねがいします



5歳児…包丁を使っていろんな野菜を切りました。



## 改進黨汁を作ることで…

みんなで育てた野菜も使って、協力して作る経験、自分たちで作ったものを食べる喜びを感じてほしいと願い、保育園一丸となりました。また、クッキングを通して、食材や料理の仕方を知るきっかけになり、食への意欲が高まってくればよいなと思っています。

## みんなで、いっしょに☆

乳児さんも一緒に参加して、楽しみました。2歳児は、白菜としめじをちぎる手伝いをしてくれました。

みて、はくさいちぎれたよ



0歳児・1歳児も、みんなでおいしくいただきました。「お兄ちゃんたちが作ったよ。」と話しながらたくさん食べました。

おいしいなあ～



おいもはいつてるかな？



## つくるところも、みたよ！

調理師がどんな風に改進黨汁を作るのか目の前で見せてくれました。

食材を見たり、においをかいだりしていました。溶く前のみそも近くで見せてもらい、歓声をあげて喜んでいました。

