



給食だより



つくる過程に関わって



先日、つくしぐみ、たんぽぽぐみのこどもたちが散歩先で地域の方の庭で採れたジュンベリーを頂きました。そこでこどもたちとジャム作りをしました。

小さな実をマッシャーで一生懸命潰すこどもたち。“ぎゅっぎゅっ”と声に出しながら潰れる感触を楽しんでいました。潰した実を砂糖と煮詰めておいしいジャムのできあがり。

すみれぐみは給食に出てくる豆苗と切り干し大根のサラダづくりに挑戦。一人一人ごまとマヨネーズをいれました。“いいにおい～”とごまの香りを感じたり、マヨネーズを入れるときは“かんちゃんといっしょにいれる”と友だちと一緒に楽しんでいました。

最後の仕上げはみんなで“おいしくなあれ”と呪文をかけました。

みんなでつくったサラダはとてもおいしく“ごま、いっぱいはいってる”“シャキシャキしてる”“おかわりちょうだい”とたくさんおかわりをしていました。山盛りあったサラダもあっという間になくなりましたよ。

ただ食べるだけでなく、つくる過程に関わることで食べてみたい思いがぐんと広がっている姿があります。またお家でもつくったものがあれば教えてくださいね。



例年よりも早い梅雨入りの発表がありました。高温多湿の季節ではありますが、この時期に出会える生き物や植物に心動かしたり、旬の食材をたっぷり味わう経験を大切にしていきたいと思っています。

6月は、梅の季節です。こどもたちと一緒に梅干しや、梅シロップなどをつくって味わいたいと思っています。特に、日本の伝統食である梅干しは、できあがるまでに2カ月ほどかかります。手間と時間をかけながら、こどもたちと丁寧につくりあげたいと思っています。今は、食べ物がいつでも簡単に手に入る時代です。だからこそ、梅干しづくりを通して、食べ物のありがたみや大切に味わう気持ちも育ててほしいと願っています。



豊かな食体験を通して

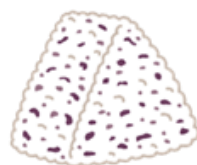
5月は、4・5歳のこどもたちが田植えやさつまいもの苗植え、玉ねぎ・大麦の収穫など、さまざまな体験をすることができました。泥だらけになって1時間近く稲の苗を植えたり、なかなか抜けない玉ねぎに困り顔のこどもたち。全身の力を込めてようやく抜けた時には、とびきりの笑顔が見られました。大麦は初めて見る子も多く、とても貴重な経験ができました。

園外に行くときには毎回自分たちでおにぎりをにぎっています。繰り返しの中で、力加減や形にもこだわりが生まれてきている姿があります。5歳児は、そこからごはんを自分たちで炊くことに挑戦。自分でできることが増え、お家でもご飯を炊いたりおにぎりを握って、家族に振舞っている姿がありますよ。今後も豊かな食体験が、生活力の育ちにつながるように大切にしたいと思っています。



帰ると「お母さんはお力ぜだから…」と、リュックの中身を片付けて明日の準備も自分でやってくれていました。「ともくん、ごはんなら炊けるけど～」と、ごはんを炊いてくれ、ゆかりおにぎりの作り方も教えてくれて、家族3人でおにぎりを作って食べました。

池川 知希君のお母さん



給食室の窓～なのはな編～

<特別なおかわり>

<だってかわいいから>