



作物の収穫時期をむかえています！



梅雨も明け、いよいよ夏本番です。

子どもたちが春に植えたミニトマト、ピーマン、きゅうりの苗が大きく育ち、次々に花をつけては実がなり、収穫の時期をむかえています。

先日、うさぎ組(2歳児クラス)の子どもたちが、ピーマンを収穫し給食室に届けてくれました。早速その日の給食の「夏野菜カレー」に使いました。給食の時カレーの中から、ピーマンを見つけると、“ピーマンみつけたよ！”“おいしい～！”などと嬉しそうに教えてくれ、自分たちで水をかけ、「おおきくなぁ～れ！」と楽しみにして育てた野菜は一段とおいしく、食べる喜びを感じていた子どもたちです。

また、たくさんとれたミニトマトやピーマンで、初めてのピザ作りを体験しました。餃子の皮に、ケチャップをぬり、トマト、ピーマン、シーチキン、チーズをトッピング！皮からはみ出さないようにとても真剣な表情で、上手にのせていた子どもたちです。そしてホットプレートで焼いてできたピザは、生で食べるトマトとはまたちがった甘味がでておいしく、“もっとたべたい～！”という子どもたちの生き生きとした声が聞かれた程、喜んで食べていて大人気のピザ作り体験でした。

今後も、子どもたちが食とかかわる体験を通して、興味を持ちお友だちと一緒に楽しい雰囲気の中、おいしく食べられる経験を大切にしていきたいと思えます。



つくし保育園の先生にインタビュー

『わたしの思い出の味』



うめつ みく

お盆になると、父方の祖母が作ってくれた「さどだんご(砂糖団子、なのかな?)」が食べたくになります。お盆の迎え団子で、みたらし味のすいとんのようなものです。作り方も簡単なので、大きくなってからは自分で作っておやつで食べたこともありました。しばらく食べていなかったので、これをいい機会に久しぶりに作って、我が子たちと一緒に食べてみようかなと思っています。



うめつ れいこ

夏に食べる「だし」です。我が家はきゅうりやナス、玉ねぎのほかに枝豆を入れるのが定番でご飯にかけて食べるのが大好きです。子どもの頃、豆はじきの手伝いをしながらつまみ食いをしていたのを思い出します。今も毎年季節になると我が家の「だし」が食卓に並びます。

