

11月22日「さつまじる。どんな味？」

さつま汁クッキングをしました。
今回の取り組みは…

～前日～
食材を調理に届ける。
玄米を洗う。

おねがいしまーす！



自分たちで買いに行った野菜たち。



みずにつけたらごみがういてきた！



みずがしろくなってるよ。

～包丁で切る～
ダイコン、ニンジン、
サツマイモ、ネギを切
りました。



包丁に切った野菜が何枚も張り付いていく様子を見て、「神業やん！」と周りの子どもたちが盛り上がっていました。

ダイコンってちょっとすべるね。



～園庭にて～
園庭では2グループに分かれ、その中でそれぞれがやってみたい係を担当！
『やぎくま味』『りすぶた味』作りが始まります。

【ファイヤー担当】
カレークッキングの時と同様に
火起こしをします。

なるほどね。



ここにもレンガがあるからね！



うーん！
硬いけど頑張る！



火の元となる木の枝を窯の大きさに合わせて折ります。

キャンパー★所長
先生が組んでくださった見本の窯の形を見て自分たちで組み立てよう！



【煮込み担当】

鍋にだし汁を入れて、具材を次々に入れて、混ぜていきます。

着火！

風は火の下に送ってねとのアドバイスをもらいあおぎます。



熱いなあ。

目が染みる・・・

【味を決める担当】

さつま汁の味の決め手の味噌！今回は、赤みそ・白みそ・米みそを自分たちでブレンドしてもらい、世界にたった一つの味にします。



どんぐりのにおいがする！

以前味噌についての絵本を読んで、様々な味噌があることを知りました。「なんかスパイスみたいやなあ。」とカレー作りの時を思い出しながら、いざブレンド！





友だちと相談してブレンド
した味噌。
次は鍋に投入です！



一度に味噌を入れると塩辛くなってしま
うので、少しずつ味を見ながら味噌をいれま
す。最初は失敗ないようにドキドキ...
少量すぎて、やはり薄味。
でも美味しく仕上げたい一心で何度も味見
をして、納得のいく味に上げていく担当
者たちでした。

みそがとけてる



ちょっとうすい

このあじでいい



お米たくのって大変だね。

【米担当】

保育所で育てたお米を飯ごうで炊きました。初めちよろちよろ中
パッパ・・・。火加減を調整しながらお米を炊きます。



～完成～

やっとの思いで出来上がったさつまいも汁。味は...「最高！」



みんなでたべよう！



今回のさつまいも汁クッキングはすべての工程を自分たちの力で行いま
した！

「自分たちで作るご飯ってこんなにおいしいんだな。」

「サツマイモ苦手だけどこれは美味しい。」

「お米、いつものお米よりももちもちしてる。」

「ご飯の中にプチプチもある。」

様々な味の感想が食事中にもたくさんあふれる子どもたちでしたよ。