

3歳児クラス 育てる・つくる・食べる

「食べることは生きること!!」(NHK朝の連ドラを地味いく子どもたち)
 本当によく食べる子どもたちです。素朴なものをガツガツおいしく食べています。

Nさん、Tさんに造り柿をいただいたので、
 干し柿作りには挑戦しました。子どもたちは
 各家庭で干し柿が、おいしくできました。
 熟した造り柿は、稚の寒拾いに伺ったTさん
 お宅で干し柿にいたしました。そのおいしさは
 隣で食べる子どもたちから



干し柿は
 2才児は
 自宅へ持
 り帰り、
 3才児は、月曜日の
 おやつに食べます。
 1ヶ月ほどで干し柿

豚汁 11/25(月)

畑で育てた大根と人参と
 メロン、玉ねぎ、豆腐、お
 味噌、豚肉と、具だく
 味噌汁にしました。

この日は、
 畑で野菜を収穫する、買い物に
 行く、野菜を切る等、食卓前
 の準備も木曜にしました。
 意欲的でした。

- ・大根収穫
- ・人参収穫
- ・豚肉買物
- ・豆腐と味噌買物

4つが伊勢とくびりまわ流れて、スワ
 グループに分かれて行ったのが、
 印象的だったようです。
 「体があつたまるね」と言う子もいましたか。あとは黙々と食べ、全員おかわりしました。



Tさんのお宅の「スチングストーブ」で、
 10月に掘った「サツマイモ」を焼いていたとき
 ました。「火売き」です。(12/9(月))



子どもたちは、サツマイモを
 新聞やアルミホイルで包む
 準備をしました。
 子どもたちは、
 半信半疑で焼いたリンゴも、
 おいしかったです。
 子どもたちの食欲には、
 Tさんも驚いていらっしゃい
 ました。

このクッキングが、
 驚くほどおいしく焼けます。



焼けると、ほんと自分も新聞とアル
 ミホイルをはがして、皮ごとカサリ!!
 とにかく、食べることに意欲的。
 Tさんの「お味噌汁がカサカサも焼いていた
 だま、こちらもカサリ!!」



これからの お楽しみ

畑で育てた
 練馬大根、
 干し柿、
 12/25に
 漬けるみそ、
 (蒲見と地物、
 子時時とワサバ
 とは実地)



Oさん、苗を育てたので
 「古米」も無事収穫し、今は、
 ↓お餅作り中。新米の精米
 まわったら、おにぎり、ハネ



種まき大根
 Yくん、冬のお
 できる室内裁
 培で、
 コマツカと
 7月17日(木)に
 育てています。
 できたら、
 みんなで、ごちそうしてくれると約束。



「シクラマ」原木栽培に
 挑戦中。2〜3個
 出てきています。



栽培ホトウシ「シクラマ」栽培。
 既に1度収穫し、
 2度目に挑戦中。

