

枝豆の収穫 & クッキング！

No.6 R4.7.14

7月1日(金)

給食の澤出先生と一緒に枝豆の収穫とクッキングをしました。

枝豆が育ったらどうやって食べたいか聞くと「おにぎり！」「そのまま食べた〜い」と即決でした。

まずはおにぎりの米研ぎから start！



お水を入れる前のお米は「かた〜い」「さらさらしとる」と感触を楽しんでいました。
水を入れお米を洗う時には、お米が手にくっつき「手についた〜」と違った感触に大興奮！
「家でお米といたことあるよ」と慣れた手つきで教えている子もいました。

くるくるってかき混ぜるんやよ〜



お米を炊いている間に枝豆の収穫！



「ここにあった！ここにも！」と、枝豆を見つけるたびに喜びの声が聞こえてきました。
お部屋の中で見ている子たちから「がんば〜れ！がんば〜れ！」と応援団が！
少し暑かったですが応援団のおかげでたくさん収穫できました！

どこにあるかなあ？



あっ！
小さい枝豆あった！

茹でた枝豆を食べてみよう！



枝豆を塩もみして茹でているところも見ました！だんだんとえだまめの香りができて、「枝豆の匂いしてきた〜」とワクワクしていました。
いざ実食！枝豆を出そうと頑張った分「おいし〜」と喜んで食べていました。

枝豆の匂いする〜



枝豆おにぎりを作ります！

給食の時間になり、楽しみにしていた枝豆と給食がやってきました。お茶碗にラップを敷きご飯を入れていると、みんな「大盛りがいい！」とリクエスト！ご飯の上に枝豆を入れ「こう？」と握っていました。
自分たちで研いだお米と育てた枝豆のおにぎりは格別だったようでぺろりと食べる子もいれば味わってゆっくりと食べる子もいました。
園長先生にもお裾分け。お当番の子が持って行ってくれました。



美味しくて思わずグッドポーズ！！

次は梅シロップ！どんな味がするか楽しみです！

