



5月に植えた野菜の苗が太陽の光をたくさん浴びてすくすくと育っています。園庭にトマト、キュウリ、ピーマン、ズッキーニ、なす、じゃがいも、さつまいも、大豆、稲があります。夏の野菜はどんどん成長するので、毎日のように子ども達が給食室に持ってきてくれます。そして採ってきた野菜は給食室で調理して、給食の時間にいただきます。野菜苦手な子たちも美味しいと言って食べる姿を見ると嬉しい気持ちになります。今回は子ども達が野菜に触れている姿を紹介したいと思います。

### 幼児組 きゅうりの収穫

給食室で調理する際、きゅうりは一度火を通しています。ミニトマトはサッと湯通し、トマトは湯むきして出しています。味付けは毎回変えますが、味付けは、おかが醤油にしたり、ごま油で炒めて醤油などで味付けしたのを出すことが多いです。どの味付けも好きで、“もっと食べたい”と言っています。自分たちで収穫した野菜を手にとって触れたり、食べる事は子どもの成長や好き嫌いの克服のためにもとても良い経験です。



チクチクする～



おっきいの採れた！



給食室で調理



採れたてのきゅうりおいしいね

### 乳児組 観察や野菜に触れる



分園たまご組

なんだろう～？



ピーマン触ったよ



分園配膳室

お願いします♪



本園ひよこ組

なす触ったよ

乳児クラスは、観察や収穫した野菜に触れる体験をしています。分園は収穫したピーマンをごま油で炒めて、塩などで軽く味付けしたものを提供しましたが、良く食べていました。色々な野菜に触れて、楽しみながら食への興味を育みます。ご家庭でも調理前の野菜に触れて、色や形、匂いを感じさせてみてください。野菜洗いもおすすめてです。