

きゅうしやくつかしんしん

2024. 9. 30 Vol.6 荒城・土居・仲川

お泊まり保育 - やまぐみん 奮闘記



待ちに待った... ゆくゆくが倍にはなると戻ってきたお泊まり保育。食べる楽しみが盛りだくさんで。今年のメニューは

「自分で育てた小麦・野菜で作るカツカレー + ポテトフライ & サラダ」

その準備は数日前から。収穫した小麦をみんなが小麦粉にするところからスタートです。茶色い粒たちが「はめらわは粉にならねえ」。全員でミルサーで挽きまじり。

そして当日...



お米は園庭で飯盒で。

ピッコロ育ちの人参・じゃがいもは、暑さもあってとても可愛いサイズ。(小さいものを切るのは難しいですよね?) みんなとても慎重な真剣なまなこで、キレイに切り揃えたくれました。小麦がバターで炒められ、ルウになつて鶏肉にさも付け。(はちカツは二種です)



美味しそうに揚がっていくお肉に歓声が上がりました。みんな

いつもの二倍!? 三倍!? に盛られた夕食も、楽しく完食しました。大人にも大好評でしたよ。

みんなが頑張った最高のカツカレー。充実感たっぷりの、素晴らしい笑顔がいっぱい♪



ピッコロのあさげ

ほんと素敵なひびき!! (笑) 聞くだけで、「おいしそう! お腹すいた〜」ってほりませんか?!



朝のお散歩を終えて帰ってきた子どもたちは、身体もスッキリ目覚めやも気満々です。あさげの準備のメインはおみそ汁作り。自分たち



お品書き。ランチメニューに。



で決めた具材に、1人ずつおみそを溶いていきます。最後に帰ってきたゆいちゃんはお味見も担当。彼が「うん。美味しい。」と言うので、彼を信じた大人は一切味見せず、いざ、実食!! ほんとこわが、いつもは増して本当に絶品で、優れ味覚にヒー、感動させられてはひびきでした。お泊まりはいつものピッコロのご飯のお供にあ。シンプルなのに旨味たっぷりの和食の基本。みんなが食べるに、これほど贅沢な味にはなるのであね。



今年の夏まつりでも好評をいただいていたおやつレシピをご紹介!!

子どもたちの大好きおやつNo.1に毎年輝く。

素材なのにとても風味の良いクッキーです。お家でも是非!!

給食レシピ ☆きな粉クッキー☆

材料(約20枚)

| | |
|-----------------|------|
| 小麦粉 | 100g |
| きな粉 | 30g |
| 砂糖 (保育園では黒糖を使用) | 50g |
| 油 | 40g |

- 作り方
- ① ボウルの中に小麦粉、きな粉、砂糖を入れて混ぜ合わせる。
 - ② ①に油を入れてこねる。
 - ③ ②を棒状にしてラップで包み、冷蔵庫で30分ほど寝かせる。
 - ④ ③を5ミリ幅ほどに切り、天板に並べる。
 - ⑤ 170℃のオーブンで15分ほど焼いたら完成!!
- 焼き上がりすぐは、ほろほろのやわらかい状態です。冷めると固まるので触らずに冷まして待ちましょう!!