



収穫した大根でおでんパーティー

ぞう組の子ども達が9月に種をまき育てた大根を使って、おでん作りをしました。収穫の際には力いっぱい引っ張り、大根を抜きました。次はどんな大きさの大根が出てくるかな?とワクワクしながら収穫を楽しみました。



ぞう組 大根の皮むき いちょう切り

ピーラーと包丁に慣れているぞう組の子ども達は、先生の説明を聞いた後ひとりで取り組みました。皮をむくときは大根をしっかりとおさえて滑らないように気をつけたり、指が包丁に当たらないように少しずつずらしたりと料理名人の子ども達でした。



楽しいな～

しっかり抑えて剥くよ～



ぱんだ組 人参の皮むき

初めは先生と一緒にピーラーを持ち、恐々とゆっくり剥いていた子ども達も、皮がスルッと剥けるのが楽しくなりひとりで挑戦する子もいました。剥きすぎて細くなった人参もありましたが、ご愛嬌です(≧▽≦)

見て見て～長く剥けたよ～



こあら組 ちくわちぎり

焼きちくわをちぎるのは力がいり大変でしたが、子ども達は悪戦苦闘しながら、「短くしてからちぎるのが簡単!」と大発見。たくさんあった焼きちくわは、小さい子達にも食べやすい大きさになりました。

