



# もぐもぐだより10月

枇杷島保育園  
調理員 金子・竹内記

## 《4日》つばめ組 かぼちゃだんご作り

9月17日十五夜と10月31日ハロウィンの間に、かぼちゃだんご作りをしました。初めに白玉粉を見せて、「これ何から出来ているかわかる？」と聞くと、「小麦粉！」と返事が返ってきました。普段よく口にする食品で、粉からできているものは小麦製品が多いですが、日本で育まれてきた米の文化も大切にしていきたいですね。

## 《2日》ひばり組 菊花の花びらちぎり

食べられる花と聞くと、においを嗅いだり、いろいろな角度から眺めたり、興味津々の子どもたちでした。



始めはやり方がわからず、力いっぱい引っ張るばかりで、なかなか花びらは取れません。しかし、ちぎり方を教えてもらって、どんどん花びらが取れることが楽しかったようで、「もうないの？もっとやりたい！」と、うれしい声が聞こえてきました。



ちぎった花びらをひとつのボールにまとめました。ボールいっぱいに入っているところを上から軽く押して、「ふかふかだね～」と感触を楽しんでいる子もいました。

ちぎった花びらは、おひたしに入れて食べました。花びらの紫色がアクセントになって、「きれいだね～」と言いながら、旬の味覚を味わいました。



蒸したかぼちゃがとてもおいしそうだったので、お団子を作る前に1個ずつ味見しました。「栗みたいなかぼちゃだよ！」



蒸したかぼちゃがとってもほくほくしていたので、白玉粉となかなか混ざらず、、、水を少しずつ足しながら、手のひら全体を使ってがんばってこねました。かぼちゃと白玉粉が混ざっていくと、生地の変化にすぐ気づき、その様子をどんどん教えてくれました。

ひとり10個ずつだんごを作りました。生地を10等分に分けるのは難しかったようですが、丸めるのは得意なようで、あっという間にきれいなまん丸のだんごが出来上がりました。



お米の匂いがする！

粉でもつぶつぶしているね。小さい石みたい。スーパーにも売っているの？



白いつぶつぶが無くなってきたね！



おやつに食べたかぼちゃ団子は、子どもたちががんばってこねてくれたおかげで、とってもなめらかでやわらかく、みたらしのタレとの相性もばっちりでした。