



柿の葉寿司美味しかったよ♡

10月9日(水)
ひまわり組

柿の葉を採った日から、時折思い出しては「先生、(柿の葉の) お寿司いつ作るん?」「お寿司まだ食べるの?」と作る事や食べる事を楽しみにしていた子ども達。

今日は柿の葉を採らせていただいた R くんのおばあちゃんに作り方を教えてもらいながら、柿の葉寿司を作りました! 作る前におばあちゃんが『どんな時に柿の葉寿司を作るのか』『どうして柿の葉を使うのか』を教えてくださいました。子ども達はおばあちゃんのお話を真剣に聞いていましたよ。手順を一つ一つ確認しながら、作り方を丁寧に教えてくださり、どの子も分かりやすかったようで「次はこうやね」と友だちや保育者と確認しながら柿の葉に順に材料を乗せて作り、出来上がると「出来た!」と嬉しそうにしていました。寿司枠に入れ、保育者と一緒にぎゅーっと押ししました。

戸外でたくさん遊んだ後は待ちに待った給食の時間! どの子も自分で作ったお寿司はとっても美味しかったようで、ぺろりと完食していましたよ。



柿の葉寿司はお盆とかお祭りとか、人が沢山集まった時に食べるよ。

柿の葉には抗菌作用があって、お腹が痛くならないようにするなどの力があるよ



柿の葉っぱは横向きに置いて作ると作りやすいよ

一番初めは「たら」って名前の魚をのせたよ



指に少しだけお水をつけてからゴマをご飯の上にのせたよ



黒ゴマとエビものせたよ!

ぎゅー!



ぎゅうぎゅうになつたよ!

