



新築で

手巻き寿司

美味しかったね!

10月23日(木) ゆり組

5月に農園にある田んぼで田植えをしてから、お米ができる日をとても心待ちにしていた子どもたち。9月には稲刈りをしたり、精米に行ったりなど、食べるまでに時間はかかりましたが、どの子ども達成感でいっぱいの様子でした。お米ができてから、子どもたちと一緒に何を作りたいか、何度もサークルタイムで話し合いをしてきました。その中でも「お寿司にしたい!」というアイデアにみんなが大盛り上がり!給食さんをお願いをしたところ、快く準備してくれました!そして今日は、待ちに待った手作り手巻き寿司の日♡給食の時間に、自分で手巻き寿司を作って食べました♪



炊き立てのごはん
いい匂い~!



すし酢を入れて
酢飯の完成!

お寿司の匂いだ!

手巻き寿司に入れる具材は、きゅうり・玉子・カニカマの3種類がありました。手のひらに海苔を乗せ、慣れた手つきで具材や酢飯を巻いていく子や、お盆の上に海苔を置き、両手で丁寧に巻いていく子など、どの子ども表情は真剣そのもの!大きな口で頬張る姿を見ると、手巻き寿司の美味しさが伝わってきました♪

田植えから収穫まで、自分たちで体験できたことで、「食」への興味・関心が更に深まってくれるといいなと思います。



海苔を
ギュッギュ!



手のひらに乗せて
慎重に巻いてます!



玉子美味しい~!

おかわりある~?

