



さつまいももちクッキング

R6.10.29(火)ひまわり組

コマツの畑で収穫してきたさつまいもをどのようにして食べるかを相談すると、様々な料理名が出てきました。その中から『さつまいももち』と『さつまりこ（つぶしたさつまいもを揚げ焼きにしたもの）』を作ることに決定！

今日はクッキング第一弾として『さつまいももち』を作りました。カレンダーを見て、「もう少しでさつまいももち作って食べれる♡」と楽しみにしていた子ども達は、登園するなり「今日、いつ作るん？給食の時？」「もう食べたい！」とワクワクしていましたよ。

保育者と一緒に蒸したさつまいもをつぶしていると、「いい匂いする～♡」「いい感じになって（つぶれて）きたね！」と話していました。保育者と確認しながら材料を入れていき、さつまいももちの生地が完成！保育者から生地を受け取り、「♡の形にする」「クマちゃんみたいにする」と思い思いの形を作っていましたよ。形を作った後はホットプレートの上に乗せ、焼き上がりを待つだけ！

いい匂い！



出来たて、焼きたて、アツアツのさつまいももちを受け取り、一口かじると「美味しい！」「ちょっともちもちとする！」「焼き芋の匂いする！」「美味しすぎてもっと食べたい！」と大絶賛でした♪

さつまいももち
美味しかったよ♡



さつまいもクッキング第二弾では『さつまりこ』を作ります。11月5日(火)に行いますので、11月1日(金)に、エプロン・三角巾・マスクを袋に入れて持たせて下さい。