

さくらっこ便り 2022年 10月22日号

さくらっこ広場通信 第107号

お待ちかね！今日は親子クッキングの日です。

晴れ上がった秋空の下、食物栄養専攻の市川ゼミの2年生坂本さんと、指導教員の市川 優先生が、参加してくださいました。そして、11組31名の親子の皆さんと、ボランティアで五十嵐さん（お子さんは今日は文化祭）、元食物栄養専攻教員の木下ゆり先生も一緒に入ってくださいました。学生は、こども保育コース2年生が4名、みんな全力で遊んで作って食べて、おいしく、楽しく、うれしい広場でした。

さて・・・今日のクッキングの内容は、「ひみつ」で、私も知りませんでした。



え？スイーツじゃないの？・・・野菜やお肉の下ごしらえを済ませて、運ばれてきました。

保育コースの学生たちは、ちょっと緊張気味です。今日の手順や、子どもたちへの援助の注意点など、坂本さんから聞いています。前日まで、何度も試作や準備を重ねて、ゼミ生全員に食べてもらってから今日を迎えたそうです。今日のメニューは「野菜とジャガイモで作ろう アニメ・まんがに出てきそうな骨付き肉」だそうです。

骨付き？骨の代わりに付いているのは、なんとゴボウです。ゴボウを圧力なべでゆでて、柔らかくしてあります。ゴボウスティックに触った子どもたちは、「こんにゃく」と何人かが答えたとか・・・素材を知らずに普段食べている子どもたちも多いかもしれませんね。今日は、野菜を下ごしらえして、柔らかくしたものを、子どもたちが包丁で刻み、ピーラーでゴボウスティックを削り、それも全部ジャガイモマッシュと、ひき肉と混ぜ込んで形を作り、焼くところまでみんなで頑張るそうです。

覗き込んだお母さん、お父さんたちも真剣になってきます。





びっくりしたのは、いつも、クッキングより外遊びの好きな人たちも参加してきていることです。幼稚園に入った3歳の人だけでなく、2歳台の人たちも、お母さんや学生の補助で真剣に野菜を刻んでいます。いつもの広場ですと、カレーの材料など大雑把に切るのですが、とても細かい作業です。調理室から、子ども用の包丁とピーラーをお借りしました。「手」は切れない包丁だそうです。



大人の補助がなくても、大きい人たちは先生の話をしっかり聞いて真剣に作ります。



大きい人たちは、これがどうなっていくのかを考えながら作業をしています。先生たち也大忙し。



骨付き肉の形を作るのは、結構難しい作業でした。でも、みんな真剣に丸めています。保育の学生は「ほどよい」援助をしていて、さすが2年生です。



最後まで、成型に励むのは、2年生 M ちゃん、5年生 H くん。今日は年長の S くんも頑張ります。



ほかの人たちは、もちろん楽しく遊びます。



こういうことも大事です。最後に泣いてた人もいましたが。



6か月になりました。お座りが上手ですね。ママとお姉ちゃんはクッキング。



砂場でも遊ばなくちゃ



深い「落とし穴」を掘ったのは、Sちゃん2年生です。



みんなが遊んでいる間、焼きかたが始まりました。返すのが難しくて苦戦しています。

がんばれ・・・！



食べながら、坂本さんから今日のクッキングのレシピの説明を聞きました。

ペープサートで、葉っぱから野菜を当てる食育ゲームをしました。みんな真剣に考えます。



皆から「おいしい！」という声が上がりました。作る場所からしっかり参加した人も多く、食べっぷりもお見事でした。もちろんゴボウも完食でした。カボチャのアイスデザートにいただきました。甘いお菓子でなくても、みんなとても喜んでくれます。

保育の学生たちが、授業で作ったペープサートで、動物あてゲームをしました。
「山の音楽家」の歌に合わせて、歌ったり踊ったりしてくれたお友達もいましたよ。



楽しかったね



ウサギさんだね



五十嵐さん、山のような洗い物やら、様々なフォローをありがとうございました♡
保護者の皆様にも、準備から片付けまで、大変お世話になりました。



皆様のおかげで、良い一日になりました。また遊びに来てください！

＜10月・11月・12月の予定＞

10月29日	リースを作ろう
11月12日	秋の遊びをしよう
12月10日	クリスマスの準備をしよう

参加ご希望の方は、狩野まで毎回メール連絡をお願いいたします。組数を制限する場合があります。

連絡先 狩野奈緒子（桜の聖母短期大学）e-mail naoko-k@ssjc.ac.jp