

玉ねぎの味噌汁を作ってみよう！

ゆりぐみ・さくらぐみを対象に畑で採れた玉ねぎで味噌汁作りをしました。（やってみたい！興味を持ったちゅうりっぷぐみの友だちも一緒に行いました）まずは一人一個ずつ皮剥きから行い「すごい玉ねぎのにおいするね！」「ちょっと目にしみる気がする」と感じたことや思ったことを言葉にしながら剥いていきます。「どこまで剥くの？」とゆりぐみの子が聞くと経験のあるさくらぐみの友だちが「この茶色の無くなるまでなんだよ」と教えてくれます。



鍋の中には焼き干しを入れて“だし”を取る所も見せてもらい、「さかな？」「さかなのにおいがする！」「透明じゃなくちょっと色変わったみたい！」と初めて見る事・色・においにとっても興味津々でした。そこにさくらぐみの友だちが食べやすい大きさに切ってくれた玉ねぎを順番で鍋に入れていきます。

最後に味噌で味付けをし味見をしてみると「玉ねぎの味する！甘いね～」とだしと野菜本来の味を味わうことが出来たような反応でした。調理の先生が「ちょっと味薄すぎたね」と味噌を少し足して再度みんなで味見をすると「これでいいかんじ！」と納得して満足しながら味見した皿を洗いに行きました。

給食の時間にみんなでいただき、小さいくみの友だちもおいしいと飲んでくれましたよ。園の畑で夏野菜も育っています。今後も自分たちで育てる・収穫する・調理して味わう経験を作っていきたいです。

