

7/30(水) 玉ねぎの中華スープクッキング

昨日、つばみさんが皮剥きをしてくれた玉ねぎ、冬瓜・チンゲン菜・豆腐・昨日収穫したナスを使い中華スープを作りました。ルールもあったので、時間を決め、それぞれ行う工程を分担しました。みんなは2人1組、おしゃべりしながら調理を手伝ってくれましたよ。

①

とうもろこしをピーラーで剥くことにしよう



玉ねぎを細く切ったよ!!

とうもろこしを剥いたよ!!

ナスは皮を剥いたよ!!



おしゃべりしながら冬瓜の向きや持ち手をかいて、どうやって切ろうかと、食べやすい大きさに切ることを考えて行っていましたよ。

チンゲン菜、ちんね、とかいってね!!

食べやすいように小さく切ったよ!!



②

ルールを終え、出来上がりを待つ間に、昨日収穫したトマトを食べました。6個をみんなで分けました。一緒に食べると「おいしい」と顔を見合わせ喜びを共有していた子どもたち。

トマトが大好きだから、トマトで作ったよ!!

このお野菜もおいしいよー



あまい!!
でもちんね、ちんね!!

わかった!!
あまず!!(おいしい)

これはあまいよ!!

③

とろから、薄口醤油を入れ、ぐらぐら湯気が金鍋からでると「みせてー!!」と何度も見に来してくれる子ども。においの変化にも気付き「おいしくできたらいい」とわくわくしていました。



んー
いいにおい!!

おしゃべり
はいいがね!!

④

「あーお腹すいた」とみどりの木へんのナスが、苦みは子が多いため、いずみ組でナスは、自分たちで作る。違うようで、みんな具たくさん中華スープをモソモソ食べていましたよ。

おかわりもするよ!!

おしゃべりの味がする!!

ナスは皮を剥いたよ!!

おいしいよー!!



玉ねぎがあまい!!

これはトマトで食べられ!!

野菜おいしい!!

食べるから見ていてね!!



⑤

昼食で食べるよと伝えてはいましたが、「どうしても味見がしたい!!」との強い意見を伝えてくれる子どもたち。スープでスープで少しづつ味見しましたよ。

できあがり!!



「次は何のクッキングをしようかな」とX田の作物を考え、友達との会話を楽しんでいたいずみ組さんたちでした。