

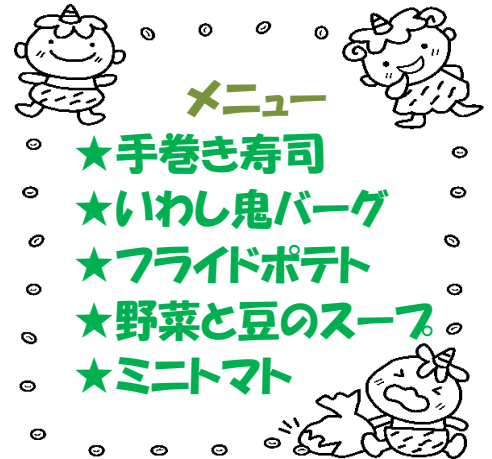


ゆいはまごはん

～たじいこども園～



2月3日は「節分」ですが、今年は日曜日なので、湯梨浜町内のこども園では2月1日を節分メニューにしました。今年はなんと、鬼ハンバーグ!!いわしのハンバーグをブロッコリーととんがりコーンで鬼に見立てました。子どもたちが喜んだのは言うまでもないですよ～(^O^)いつもは苦手なブロッコリーも「鬼さんの髪ってどんな味がするの?」と違う見方で言うと、なんと!!子どもたちが食べたではありませんか!!食べ物を何かのキャラクターにするだけで子どもの苦手意識を克服するというのを改めて実感しました。



～ひよこ組～

人見知りが始まり、目が合うと泣いちゃう子もいました。食べこぼしはまだまだ多いけれど、自分でつまんで食べたり、スプーンを使い始めてみたりと成長する姿を見せてくれました。このクラスのお友達は手巻き寿司ののりが噛みきれないので、ちらし寿司の提供だったのですが、いつもは白ごはんを抵抗なく食べる子も、まだ食べ慣れていないのか、ベェっと口から出す姿も見られました。

～りす組～

先生が、「みんな、見て!!鬼さんだよ!!」と言うと「わぁ～!おに!!」とおかずを覗き込んで見ていました。「鬼だね～」「おいしいね～」と何度も言っては喜んでくれました。この反応が見たかった(^O^)!笑 ブロッコリーは少し歯ごたえを残してかために茹でてあったのですが、みんなよく口を動かして噛んでいました。ハンバーグなどのおかずがやわらかいので、こうやって噛むことができる食材を1つでも準備してくれる調理師さんの工夫がありがたいですね☆

～うさぎ組～

具は、たまご、ウィンナー、きゅうり、梅びしおだったのですが、梅びしおをそのまま舐めた子が

「すっぺ～!!」

と言ってみんなを笑わせてくれました(^)/梅干しってこんな味がするんだと学べる機会ができました。



～きりん組の女の子～

「みて!アイスクリームみたいでしょ?」とのりをアイスのコーンの形に巻いていました。可愛いですね～♡♡♡





～きりん組～

具を全部のせなかったみたいです(^O^)笑
でも、のりが巻けないことに気付いてやり直して
いました。失敗してみてわかることもあります
よね(^)/このクラスの子どもたちは手巻き寿
司の具だけでなく、ハンバーグやフライドポテ
トなんかも具にしてオリジナルの手巻きずしに
して食べていました。なにを巻いてもいいのが
手巻き寿司の楽しいところですね。

この日のこどもたちは手巻き寿司に夢中で、おかずに手もつけずに手巻き寿司を
食べる事に集中していました。自分で作って食べるという喜びからいつもよりおい
しく感じられたのでしょうか。手巻き寿司をお家ではあんまりしたことがないという
こどもたちの声を多く聞きました。ぜひ、機会があればお家でも体験させてあげて
下さい。とっても喜んでくれると思いますよ(^O^)

節分メニューの鬼ハンバーグは鬼が臭いを嫌う「いわし」入りのハンバーグ。いわ
し特有の香りや味は残っていますが、ミンチ肉と豆腐と一緒に練り込んで、カレー
粉で風味づけしているのでこどもたちも抵抗なく食べられているようでした。いつ
ものお肉のハンバーグに比べるとおいしさは負けますが、ここは鬼と言うキャラク
ター効果もあってか、残食はありませんでした。是非、ご家庭でも作ってみてはい
かがでしょうか？

いわしハンバーグ



★材料★4個分

・いわしミンチ…120g
・豚ミンチ…120g
・豆腐…80g
・玉ねぎ…1/4個
・パン粉…大さじ3

・砂糖…小さじ2
・しょうゆ…大さじ2
・カレー粉…少々
・塩、こしょう…適量

★作り方★

- ①豆腐は水をよく切っておく。
- ②玉ねぎはみじん切りにして、サッと炒め、冷ましておく。
- ③ボウルに全ての材料入れて、よく混ぜ合わせたら、4等分にして形成しておく。
- ④熱したフライパンに③を並べて、中火で4～5分焼き、裏返してふたをしてさらに4～5分焼いたら出来上がり。お好みでケチャップをかけて下さい。

* 鬼にする場合は、茹でたフロッキー(髪)、とんがりコーン(角)、グリーンピース(目)、ケチャップ(口)を使用する。