

# 食育だより

紫陽花組秋特別号

## ★お箸の達人になれるかな？

「難しいな…」と悩んでいる子がいれば、すかさずお友達が助け舟！「頑張れ！」と応援し合いながら、全員合格を目指してクラスみんなで協力し合う姿が見られました！



持ち方合ってる？

こうやってやるんだよ！



みんな真剣です…！

お箸テストを全て合格できたお友達はお箸の達人☆

シールゲット！！

## ★秋刀魚会

秋の味覚、秋刀魚を味わいました。秋刀魚の焼ける匂いや見た目の変化を楽しみました。焼かれた秋刀魚を見て「可哀そう…」と感ずる子も。しかし美味しそうな匂いや見た目にもそそられてパクリ！「おいしいね♪」と味わう姿が見られました。私たちと同じように頭や骨、身が付いている秋刀魚に「いのちを頂いているんだ」と実感した子ども達でした。



尻尾はあみあみだ！



目は黄色だね

いいにお～い！

見て！できた！！

## ★出汁テイステイング

かつお、昆布、干し椎茸の3種類、どれがどのお出汁か分かるかな？「お味噌汁とかで使うやつだね！」と馴染みのある出汁本来の風味や味の違いを感じ取っていました。



これは黄緑色だね

うどんの匂い！

おかわりしたい！

## ★秋のお茶会～ほうじ茶～

目の前で炒った茶葉を見て、「焦げてる」「苦そう…」お茶に手が伸びない子が多い中、「ちょっと飲んでみる」と勇気のあるお友達が！！その様子を見て、周りの子も「飲めるかも…？」と挑戦！「意外とおいしい！」「やっぱり苦かった～」「鬼饅頭と一緒に飲めた」と各々発見をしていました。



意外とおいしい！



ちょっと飲んでみる。

あつー！！

## ★秋の味噌汁作り

秋チームさんがお味噌汁作りに挑戦！きのこやお芋たっぷりのほっこり美味しいお味噌汁が完成しました！



どのなめこがおいしそうかな？



もう少し味噌入れた方がいい！



ありがとうございました！

秋刀魚を仕入れてくれたお魚屋さん感謝の気持ちを込めて、お手紙と秋刀魚の絵をお渡ししました。少し緊張しながらも、しっかりと「ありがとう」と伝えられていました！

## ★あれから1年…ついに！

向日葵組の時に仕込んだ味噌がついに完成！どんなお味噌になったかな…？みんなドキドキワクワク♪



早く食べてみたい！



まだ臭いは～