



令和5年 12月 24 日
松田町立寄幼稚園

20日（金）初めてクッキング

10月に掘ったお芋を大切にしておきました。「お芋は掘りたてよりも寝かせておくと甘くなるんだよ」と畑の神様（神谷さん）に教えてもらったからです。「そろそろ食べてみたいね。甘くなったかね」という声が聞かれどうやって食べたら良いか相談会が開かれました。「やきいもがいいな…」「前にやったから他のにしよう」「アイス？」「ケーキ？」「ポテトチップス？」「スイートポテト？」「芋ご飯？」たくさんのアイデアの中からサツマイモチップスとスイートポテト作りに決めました。

スイートポテト作り



今日の材料は「さとう・ぎゅうにゅう・バター・さつまいも」自分のものは自分で作れるように配置しています。



蒸かした芋をつぶします。スプーンを上手に使いカップのへりにあててつぶしていました。「やきいものにおいがするな。いいにおいだな」



「わたしはフォークにしたよ。すぶーンよりつぶしやすいよ」片手ではフォークに力が入りずらし、手を添えてつぶしていました。



「ぎゅうにゅういれたらもこもこしてきたよ」入れる前と後での違いを言葉で表現していました。

牛乳

味見



「おいすぎる」
やっぱり味見は最高だね！

いろいろな形ができました



サツマイモチップス作り



スライサーでサツマイモをカットしホットプレートで揚げ焼きです。全員が順番にすべての工程を行いました。



「いろいろわかってきた。ぐつぐつってうごいてる」「いいにおいがする」



「ハートだよ」



「おいしくな一れ」



できあがり

「きょう1ばんがんばったのは、ミニーちゃんだよ。どう？」

色やにおいを感じながら自分で作るスイートポテトとサツマイモチップス。作る過程での気づきを友達同士で伝えあい楽しい雰囲気で作業をすることができました。衛生面を考えて自分のものは自分で責任をもって作るという考えで行うことで味見もOKにしたことで焼く前と後、芋の時材料を入れた後などの味の変化にも気づくことができました。そして、子どもたちがやりたかったことを実現することができたことで、満足感や達成感を味わうことができました。初めてクッキングは大成功に終わりました。

