

## 【味覚の秋】

園名：城南幼稚園

1



- ・ 公園や山にドングリを拾いに行きます。
- ・ どんな種類のドングリでも大丈夫です。
- ・ ドングリからでてくる虫が気になる時は、ドングリをビニール袋に入れて冷凍庫で2日ほど冷凍させると虫が出てきません。

2



- ・ ドングリをお料理ごっこに使って遊んだり、ドングリの皮を剥いて、中身を出したりして遊びます。
- ・ ドングリの皮は固いので、金槌で割ったり、大人が少し割ったりしてあげると剥きやすいです。

3



- ・ ドングリの中から、いろいろな色をしたドングリの中身が出てきます。
- ・ そのドングリを、すり鉢やおろし金ですりおろしてみましょ。
- ・ すりおろしたドングリは、まるできな粉のようです。

4



- ・ すりおろしドングリを使ってお料理をしましょう。
- ・ すりおろす物はドングリだけではなく、柿、柚子、木の实、鑑賞用のかぼちゃなどどんな物でも大丈夫です。
- ・ とってもおいしそうなお料理ができました。香りや色など五感を使って見立て遊びを楽しんでください。

\*ひとこと\*(遊びのポイントや豆知識等)

- ・ 木の实やいろいろな葉などを使って、擦って遊ぶあそびを楽しむことができます。
- ・ ドングリを拾いに行く時や、金槌、おろし金を使う時は大人の見ている所で使いましょ。