

## 【サツマイモでクッキング】

園名：大山幼稚園

1



- ・ 子ども達が秋に収穫したサツマイモを使って『さつまいもご飯』『さつまいもの味噌汁』『いもようかん』を作りました。
- ・ まずは、サツマイモとお米を洗います。

2



- ・ 次は、ピーラーで皮を剥きます。
- ・ サツマイモをしっかりと押さえて、気を付けて剥いていました。
- ・ その後、さつまいもご飯（さいの目）と味噌汁（いちょう切り）用に子ども用包丁で切ります。「硬いなあ」と言いながら切っていました。

3



- ・ いもようかん用のサツマイモは茹でてマッシャーで潰し、砂糖を加えます。「いい匂い！」「おいしそう！」と出来上がりを楽しみに潰していました。
- ・ その後、煮溶かした寒天と混ぜてバットに流し、冷やし固めます。

4



- ・ お家から持ってきた食器に入れて、お昼ご飯に食べました。
- ・ 「おいしい！」とたくさんお代わりをしていました。

\*ひとつこと\*(遊びのポイントや豆知識等)

サツマイモを掘った後は、土がついたまま風通しの良いところで乾かします。その後、1個ずつ新聞紙に包んで冷暗所で保存します。

年齢 ( 0歳児 1歳児 2歳児 3歳児 4歳児 5歳児 ) 季節 ( 春 夏 秋 冬 )  
遊び 自然 [ 植物 虫 その他 ] 運動 [ 室内遊び 屋外遊び ] 制作  
探してみよう 食育 眠育