

2022 年度 12 月号 認定こども園 光幼保園

「もちつき会」(12月8日に開催)



青組さんは、前日にもち米研ぎを行い、きれいになったもち米を給食室に運んでくれました。





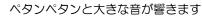
冷たいお水 だったけど、 もちつき会 のために 頑張りました!

みんなで力を合わせて、給食室まで運んだよ♪





いよいよ「もちつき会」の始まりです。小村さんと日野さんに餅つきのつき手をお願いしました。 一緒に美味しいお餅にするぞ!











餅つきの様子をしっかり見ていた青組さんが、お餅つきに挑戦です(^^♪

ヨイショ、 力が入ります





次に、赤・黄組さんが餅つきに初挑戦です!











出来上がったお餅をみんなで丸めていきます。















コロコロっとみんなで丸めます





うさぎ組の先生 お手製の杵で 餅つきへの テンションを 高めます

うさぎ組さんも、餅つきの様子を見学です





つきたてのお餅に砂糖醤油をつけて、「いただきま-す」



























みんなで力を合わせて作ったお餅。

美味しく柔らかく出来上がり、ニコニコ笑顔がたくさんの素敵な会になりました。

青組さんの当番活動の様子

お米をピカピカに研ぎます











クラスで盛り付けを行います。 きれいに器に盛り付けます!

みんなで協力して、当番活動をしています。小学校への進学に向けて、今後も継続していきます。

「うどん作り」(12月8日開催)



麺作りの開始です!気合を入れて頑張ります!(^^)!

青組さんは、ボールの中で小麦粉に水を入れて生地を作ります









赤組さんは、袋の中で小麦粉に水を入れて生地を作ります









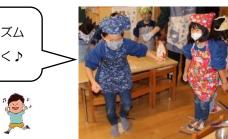


小麦粉がまとまり一塊になってきたら、今度は足で踏んでいきます。全園児で足ふみをします(^^)/

































みんなで踏んだ生地を、麺棒で伸ばしていきます(*゚▽゚)











たくさん小麦粉を使い、麺棒に生地がつかないようにコロコロ上手に伸ばします!

青組さんと赤組さんは、包丁を使い、麺を切ります 🦠













上手に 包丁を 使え、ビ ックリ です!

みんな









黄組さんは、麺切り機を使い切りました



出来た麺を茹でていきます!(^^)!













完成したうどん 🌄 みんなで給食の時に食べました











出来立ての麺をアツアツのうどんつゆで食べました。自分で作った美味しい麺、おかわりもたくさ んしていました♪楽しい時間になりました。

P9* 1. 6 8. P. 11. * 9 8. 8. * 6

年末年始の過ごし方について・・・

年末年始は、生活リズムが乱れやすく なりがちです。早寝・早起き、食事時間を きちんと決めるなど、意識して生活リズ ムを整えるように心がけましょう。

また、インフルエンザ・感染症胃腸炎・ RS ウイルスなどが流行る時期でもあり ます。手洗い・うがいでの予防も大切です が、栄養バランスの良い食事も大切です。 今が旬の冬野菜を食べて、元気な体で、年 末年始を乗り切りましょう!

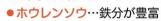
うれしい対能 たっぷりの冬野菜



冬野菜といえばダイコン・ハクサイ・ネ ギ・ホウレンソウ・シュンギクなど、ど の野菜にも体に必要な栄養素がいっぱ いです。体をあたためたり、風邪の予防 や症状を和らげるなど、うれしい作用が たくさんあります。冬の野菜をたっぷり 食べましょう。



●ハクサイ…淡泊でほかの材料との調和 が良く、鍋にはなくてはならない野菜



●ダイコン…冬に甘味を増し、消化酵素 で胃腸の働きを整える









