

大きい組がお芋クッキングをしたよ！

10月の終わりに年長・年中児でサツマイモを収穫しました。

今年は、大きなお芋をたくさん収穫をすることができ、子ども達も大満足でした！！



収穫後に、少しお芋を寝かせて11月中旬にお芋クッキングを行いました。何を作るかは、担任の先生と年長児が話し合いをし、**大学芋**を作ることに決めました。



まずはおいもをきれいに洗って、業務員さんにお届けに行きました。

最初は固いので業務員さんに少しレンジで柔らかくしてもらってから、丁度良い大きさに切りました。初めての包丁にドキドキしながらも先生と一緒にサツマイモを切りました。



切れたサツマイモをホットプレートで炒めて、甘辛いたれでからめたら



できあがり~!!



「大きい組さんが作ってくれたお芋おいし〜」と年下のお友達は笑顔ほっこり♡嬉しそうに頬張る姿がかわいかったです♡

自分たちで作ったものっておいしい！を実感できた年長児。ご家庭でもお家のお手伝いのきっかけ作りになったらいいなと思います。

○大学芋のタレの作り方○

砂糖・しょうゆ・水の2：1：2くらいの割合で、
酢をちょっぴり！あとは味を見ながら調整してみてくださいね。
焼いたサツマイモにからめるだけなので簡単に調理できます。
秋の美味しいおやつにいかがですか(^~♪