

初挑戦 ～12月中旬～

今まで保育士が中心となり、収穫した大根を調理していましたが
今回 手洗い・消毒を徹底した上で、少人数で調理に挑戦しました！

〇〇ちゃん頑張れ！

初めてだから
緊張するな～

お手本見ておこう…

家で包丁使ったことある
から大丈夫！



衛生面・安全面に気を付けながら

大根洗い・ピーラーで皮むき・大根を包丁で切る・炒める の
工程を子ども達に手伝ってもらいました！

いつもとは違う経験に

エフロン等つけながらワクワクしている様子…

ピーラーや包丁を使う前に、持ち方や使い方、

危険性について伝えながら一人ずつ丁寧に教えていきます！

大根の皮むき前後の**感触**・大根が切れる**音**・焼ける**匂いの変化**など
様々なところに目を向け楽しんでいました♡

ここを持つよ！
上手に皮をむけてるよ！



私たち炒めることができるよ！
やってみたい！

上手く切れるかな？



今回、
視覚・聴覚・嗅覚・味覚・感触といった
五感をより感じる食育となりました！！
作ったものを食べる・栄養を知る・
食事のマナーを学ぶ などそれだけでなく
五感を刺激して楽しく食べるのも
食育の1つになるのではないのでしょうか？！
ぜひ年末年始、お子さんと一緒に
料理作りを楽しんでみて下さいね★

