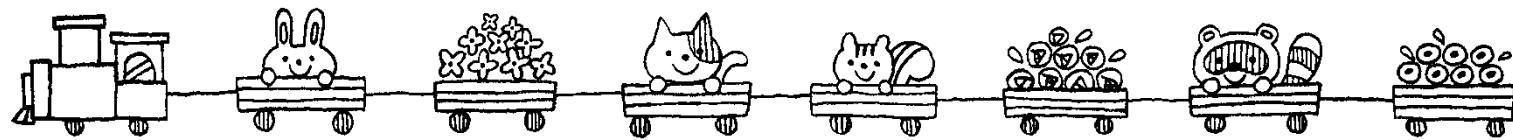


# 食育だより

日に日に厳しい寒さも和らぎ、春の陽気が感じられるようになりました。いよいよ今年度も残りわずかとなり、もうすぐ卒園・進級する子ども達。苦手だった食べ物も少しずつ食べられるようになったり、たくさんおかわりできるようになったり、この一年で体も心も大きく成長しました。新しいクラスへの準備をするためにもたくさん食べて、たくさん遊んで元気な身体を作りましょう！



## ○きな粉作り(こあら組)○

節分の大豆を使い「きな粉作り」をしました。  
大豆をミルサーにかけ、つぶした物を味見すると「美味しくない」という声も聞かれましたが、砂糖と塩を入れると、みんなの知っているきな粉の味に変身しました。もち米をすり鉢とすりこぎ棒でつぶして、お餅にして、きな粉をかけて美味しく頂きました。



ミキサーですりつぶしている様子



きな粉に砂糖、塩を混ぜている様子



お餅にきな粉をかけている様子



美味しくいただきました！

## ○パン作り(きりん組)○

「発酵」について学び、実際に見ることで、パンができていく仕組みを知ることができました。こねる作業が難しく「パン屋さんってこんなに大変なんやなあ」と、改めて食品に対して感謝の気持ちも芽生えていました。

トッピングは、楽しく、みんなたくさん食材を乗せて、美味しく頂きました。



袋に入れて、こねている様子



好きな食材を選びトッピングしている様子



チーズたっぷりの美味しいピザパンの完成



手作りピザ美味しそうです

## ○2月のお誕生会○



ハートコロッケランチ



2月生まれのお友だち