

■四季をかんじる取り組み

食材は子どもたちに「春がきたよ～」「夏だね」と季節を教えてくださいます。給食では旬の食材をふんだんに使います。春には蒔の煮物、夏にはとうもろこし。皮むき、筋とりは子どもたちの仕事です。



筍の皮むき



とうもろこしの皮むき



蒔のすじとり



蒔の葉っぱ帽子!!

子どもたちはお散歩道で見つけてきたつくしやよもぎを使ってクッキングをします。秋には月見団子、クリスマスにケーキ、太巻きも作ります。クッキングの日はマイエプロンをつけて大張り切りです。

