

## 12月16日（土） 活動記録

参加者：子ども 15 人 保護者 9 人

内容：大豆の収穫

大根を使ったおせち料理（ゆず巻き大根・お雑煮）

### ●大根の収穫

大根の収穫を行いました。



ママやお兄さんお姉さんに手伝ってもらいながら、大きく育った大根を収穫しました。



● 大根を使ったお節料理（ゆず巻き大根・お雑煮）

大根の収穫後、保健センターの調理室でおせち料理作りをしました。



クリスマスにはサンタクロールが来ますが、お正月は誰が来るでしょうか？

お正月は歳神様が来て、今年一年の幸せを願ってくれます。おせち料理は、歳神様をおもてなしするためのごちそうです。「なぜ、お正月におせち料理を食べるのか」を子どもたちに学んでもらってから調理を行いました。

お雑煮に使うおもちは、白玉をこねて一人3玉にし、大根・にんじんは型抜きを行いました。3玉にする理由は、3は割り切れない数ということで、縁起が良いと言われています。

ゆず巻き大根は、すっぱいものを敬遠しがちな子どもたち向けにりんご酢・はちみつを使用して食べやすくしました。

「お節料理」というと、時間や手間がかかり大変とありますが、子どもたちにも楽しくお手伝いしてもらい、簡単に美味しく作ることができました。

