

「絵本から飛び出したおやつ」



～あらすじ～

どんぐりむらのパンやさんは、行列のできる人気店。でも、パン屋のパパ・ママには、ある仕事の悩みが…。仕事と子育ての両方を頑張るパパ・ママとけなげな子どもたちのあったかい家族の物語です。

今月は、年に一度のどんぐりパンでした。どんぐりパンとは、絵本の中でどんぐりの家族がどんぐりの形をしたパンを作る話で、保育園でも絵本と同じようにどんぐりパンを作り提供しています。

年長児は、何度か食べている子も多く昨年度のどんぐりパンを思い出しながら、友達同士で今年のどんぐりパンを予想している姿がありました。他にも、自由画帳に絵を描いてみようとする子もいましたが、難しかったようで断念していました。おやつの時間になり、どんぐりパンを見ると「すごい!!」と大喜びする子どもたち、外はサクサク、中はフワフワなどの食感の違いやどうやって作ってあるか?など興味を持ち今までの食育(クッキング)の経験が活かされていたようでした。

年中児以下の子どもたちは、どんぐりパンにどんぐりが入っていると思い、どんぐりを探している姿がたくさん見られました。どのクラスも大きなどんぐりパンに喜び、大きな口でかぶりつき笑顔で美味しそうに食べていました。



～冬の野菜作りに挑戦～

9月24日(火)に冬野菜の種・苗植えをしました。保育園で冬野菜を育てるのは、初めての挑戦です。育てる野菜の種類は、ブロッコリー、キャベツ、ほうれん草、大根、人参の5種類です。今年の年長児は、家庭菜園をしているご家庭も多く、「ミニトマトを家で育てているよ!」など嬉しい声が聴けました。今回、種から植えた野菜は、ほうれん草、大根、人参の3種類で、種から本当に野菜が出来るのか心配そうな顔をする子どもたちでしたが、毎日水やりを頑張り、小さい芽が出来たときには大喜びする子どもたちでした。



～パン作り～

10月2日(水)・3日(木)2日間に渡ってパン作りを行いました。1日目は、「日々のパン」から講師の先生(川野亜紀氏)を招いて生地作りをしました。作り方は簡単で、ビニール袋の中に強力粉・塩・砂糖、紙コップには牛乳・水・ドライイーストを準備し、まず、紙コップの中のドライイーストをかき混ぜ袋の中に入れ、袋を大きく振ってシェイクします。ひとまとまりになったら次は捏ねる作業です。捏ねる作業は難しく大人でも力仕事でした。2日目は、前日作っていた生地を自分達の好きな形に成形しました。午後からの作業だったため、午前中は自分達の作りたい形を絵に描き成形作りに挑みました。事前に絵を描いて想像が出来ていたため、成形作業はスムーズに形を作ることが出来、真剣な表情で取り組んでいました。

自分達で一からパン作りを経験し、思った通りのパンが出来上がり大満足の様でした。

