



野菜と花の栽培を始めました

幼児クラスが中心となって土作りを行い、その土に各クラスで育てたい苗や種を植えました。外に出ると野菜の様子を気にかけていて、水やりや雑草抜きをしながら成長する様子を見守っています。子ども達は花や野菜の栽培を通して様々なことを考えたり感じたりしています。各クラス苗や種を植えてから1ヵ月程が経ち、芽が出て背が伸びたり、小さな野菜の姿になっていたり、花が咲いたりしています。「もぐもぐ」では各クラスの様子と一緒に栽培の様子もお伝えしていきたいと思ひます。



※各クラスで栽培しているもの※

**ゆいぐみ**

トマト  
にんじん  
えだまめ  
すいか  
さつまいも

**ぼらぐみ**

トマト  
きゅうり  
とうもろこし  
さつまいも

**すみれぐみ**

トマト  
きゅうり  
オクラ  
さつまいも



土づくりの様子



さつまいもの苗を  
さわってみよう！



**たんぽぽぐみ**

トマト  
えだまめ  
さつまいも

**ももぐみ**

パプリカ  
オクラ  
さつまいも

**つぼみぐみ**

にんじん  
トマト  
さつまいも

人気の副菜メニュー 《しらたきの炒め物》

しらたき	180g	油	小さじ1
にんじん	40g	★ 砂糖	大さじ1弱
こまつな	40g	★ 酒	小さじ1
もやし	50g	★ オイスターソース	小さじ1/2
コーン	20g	★ 塩	少々
豚肉	15g	★ ごま油	小さじ1弱

- ① しらたきを食べやすい大きさに切る
- ② 人参を短冊切りにし、他の食材は食べやすい大きさに切る。
- ③ 油で豚肉、人参を炒め、他の食材を入れてさらに炒める。
- ④ ③に★の調味料を入れて炒める。



三大栄養素ってなに？

食材は、赤・黄・緑の三つの色に分けられます三つの色の食材をバランスよく摂ることが元気の秘訣です！



ゆり組では、給食の前に子どもたちとメニューの発表をしています。今後、「食育ボード」を使ってその日のメニューを子ども達と一緒に分類分けをしたり、どのような栄養が含まれているのか考える時間も大切にしていきたいと思ひます。