

新年、あけましておめでとうございます。あっという間に新しい年がやってきました。子どもたちの食欲もぐんと増して、お友達と一緒に楽しくおいしいねとにっこりし合いながら頼もしいぐらゐの食べっぷりをかせてくれる子どもたちです。今年もよろしくお願ひします。



新米をいただきます。

子どもたちが田植えから稲刈りをして、収穫できた新米。その新米を味わおう! ということで、この日はおにぎり☆野菜たっぷりの豚汁と塩おにぎりをあなかいっぱいいただきました!

「うまい!うまい!」と、ぺろっとおにぎりを完食でした!



新米のもち米を蒸して食べよう!!

もちつきを予定していた日が
あいにくの雨... 00

もちつきは延期になりましたが、セガクの機会、もち米を外で蒸して食べることにしました! せいろを使って蒸すと、なんとおいしいごはんの香りが*

蒸しあがってフタをあけると「いいにおい♡」「おいそー!!」と大喜び!! 新米のピカピカした米粒で、食すると甘くてモチモチのもち米ごはんでした! 全部で8母近くのもち米を蒸して、見事にみんなでおかわりつくしましたよ!



もちつきは前日準備が大事です!



もち米を洗って、水にひと晩浸けておかないと、もち米の芯が残り、粒があるおもちになってしまいます。その大事な役割を今年も年長さんがしっかりとめてくれました☆自分たちが作ったお米だからこそ、より大事に米粒を慎重に洗えないように、米研ぎをしてくれた年長さんでした。

いよいよ おもちつき!! お正月にお供えする鏡もち作り

この日は大寒波が来るということでとても寒い日でした。寒空の下、カッパいきねをひいておもちをパタンパタン力強くかんぱりしました。みんな真剣な顔つきでたましい姿をかせてくれましたよ☆



つきたてのおもちをパクよ

その場でつきたてのおもちをひとくちずつ



みんなでおなきました!
おもちがおいしくてひとくちじゃ物足りない!!
子どもたちでした。

立派な鏡もち米*

神様にお供えする鏡もちは神聖なもの。年長さんが丁寧に各クラス用の鏡もちをまとめて作ってくれました。



ついたおもちにたっぷりのさつまいもを入れて...

もちつきの最後はとしがさ作り!

鹿児島県の郷土料理であるとしがさ(いもだご)は、名前の通り、年をかきねるといふ意味合いでとしがさと呼ばれており、縁起物です。



手作りのあんこをたっぷりつけて、3時のおやつにみんなでおかわりいただきました。



今年度も無事にもちつきを終え、お正月を迎えられました。お供えした鏡もちに神様の力が宿り、鏡開きの日にはその力をいただき新年を元気にすごせるように願ひます。