

やまもも保育所・ひな祭り会

やまもも保育所 芳我 岳陽

3月3日(木)、すいせん組にて『ひな祭り会』を行いました。

例年だと、子ども達とクッキーなどのお菓子を作ってお客様をお招きし…という流れで行っていたのですが、コロナ禍ということもあり、内容を変更。

今年は、子ども達がひな祭りにちなんだ遊びを行い、その様子をビデオに収めて、お招きできなかったお客様に観て頂くことにしました。

時は遡ること数日前。

保育所の職員が持ってきてくれた、本物のひな人形を子ども達と飾ることにしました。

子ども達は、本物のひな人形に興味津々。「なんでこんなに白い顔しているの?」とか、「この帽子はどっちがかぶるのか」「この扇はどっちが持つのか」などと、楽しく話をしながらお雛様を飾りました。



そして当日。

春祭りらしく、衣装は着物(浴衣)を用意しました。これが大人気。みんな赤や桃色の可愛い着物に袖を通し、「可愛い!」と歓声が上がっていました。

リボンの髪留めやシュシュを使って、自分で髪を可愛く飾る女の子の姿も。その姿に憧れたAちゃん。大人のところに同じリボンを持ってきて、「私も結んで。」

OKOK。任せて。最近三つ編みができるようになったから、可愛くやってあげるよ!

「Hちゃんと同じでいいの! 怒」……はい、すみません…。

そんなこんなで、いよいよひな祭り会スタート!



まずは桜餅作り(今回は遊びなので、おままごとです)。ピンクのフェルトで作った皮で黒い綿の餡を巻き、散歩に出掛けて見つけてきた大きな葉で巻いていきます。そのリアルな見た目、Aくん「これ、食べられるの?」

もちろん!と言いたいところだけれど、食べるふりをお願いします!





普段から、ままごとで慣らしている子どもたち。見た目も華やかな色とりどりのお料理を、どんどん並べていきます。

Kくんは、四角く切った白いスポンジの上に、色とりどりのフェルトを乗せて、お寿司を作っていました。

Sくんは、割りばしに色んな形のビーズを通して、「焼き鳥」です。

「茶碗蒸し」「卵焼き」「チョコレートクッキー」など、思い思いの料理が次々と円卓に並びました。

さて、貴族の宴に、唄と舞はつきもの。子どもたちが殿と姫の前で、みやびに舞ってごらんいれましょう！ ということで、わらべうたで遊びました。みんな、息が切れるほど遊んだ後は、作った料理を美味しくいただき、春のひな祭りは、これにて無事終了。子どもたちの楽しげに遊ぶ姿に、雛人形も心なしか微笑んでいるようでした。

午後のおやつは、もちろん桜もち。

「ねえ。これは食べられるやつだね。」とAくん。もちろん。お腹いっぱい食べてね。



おやつにみんなで食べた「桜もち」の作り方は、次項の「**やまももキッチン**」でご紹介いたします。

やまももキッチン

やまもも保育所のメニューをご家庭でも！簡単レシピ！！

Vol.23

イチゴの栄養と効果

細胞の酸化予防・抗酸化ビタミン(ビタミンC・β-カロテン・ビタミンE)を含んでおり、老化や動脈硬化予防にも繋がります。
免疫細胞や神経細胞のサポート・葉酸は細胞の合成を助ける栄養素で、大人はもちろん胎児や乳児にも必須とされています。
腸の動きをサポート・食物繊維が豊富で、お腹の調子を整えます。

今回は、**桜もち**を紹介します！



レシピ 桜もち



作り方

- ① 生地に混ぜる分のイチゴをすりおろす。
トッピング用は十字に切り、四等分しておく。
- ② 白玉粉をすりつぶし、細かくしておく。
- ③ ボウルに粉、牛乳(水でもOK)、すりつぶしたイチゴを入れる。
ダマにならないよう気を付けて生地を作る。
- ④ フライパンに生地を10cm程度の小判型に広げて、弱火で焼く。
- ⑤ 生地の色が変わってきたら、ひっくり返して両面焼く。
- ⑥ お皿に取って冷ましたら、こしあん・イチゴをのせて包む。

材料(約3個分)

- ・薄力粉 大さじ2
- ・白玉粉 小さじ1
- ・牛乳 大さじ3
- ・イチゴ(生地用) 1個
(トッピング用) 約2個
- ・こしあん 60g
- ・油 適量

食紅を使わず、
イチゴのやさしい色で
色付けしました。



今回は、白あんと黒あんに
しましたが、生クリームや
チョコレートクリーム・ジャムなど
でも美味しく頂けます。



桃の節句 ひな祭り

3月3日のひな祭りは、桃の花の季節であることから「桃の節句」とも言われます。

雛人形を飾り、ひなあられやひし餅などをお供えし、子どもたちの無病息災を祈ります。



ちらし寿司



3月3日のおひな祭りの日の献立は、ちらし寿司！おやつは、春の和菓子「桜もち」にしました！



保育所内の畑で採れた菜の花をトッピング！



これからも皆さんからのリクエスト、ご意見ご感想をお待ちしております(◡‿◡)