



柿の葉の押し寿司つくり

R.7.6.18

湯野こども園

ぶどう組



先日皆様から分けていただいた柿の葉を使った押し寿司のクッキングをしました。柿の葉を見ると「柿のはっぱってきれいや〜!」「はっぱから体にいいもの出るんじゃない!」「おいしい柿の葉寿司作りたいな〜!」など柿の葉寿司作りにワクワクしている様子が見られました。給食先生の説明を真剣に聞き作り方の順番を覚えて取り組んでいましたよ!作った柿の葉寿司の完成後はみんなでおいしくな一れと言いながら箱に入れました!「もういいにおいしてきたんじゃない?もう食べれそう!」と完成が待ち遠しい様子のぶどう組さんでした!

★柿の葉寿司の作り方★

①葉っぱにタラを置く ②ご飯を置く ③エビをのせる ④ゴマをのせる⑤箱で押す



完成!
おいしそう!
早く食べ
たいな♪



できあがりを楽しみにしていた柿の葉寿司「どんな味かな〜?」とわくわくしており、食べると思わず顔がにんまり笑顔になっているお友だちもいましたよ!「食べたら大きくて強くなる!」や「おいしいし、いっぱい食べる」といっておかわりもしている子もたくさんいましたよ!自分たちで作ったご飯は格別だね!



今回のクッキングを行うにあたり、西田さん・中さん・村田さんから柿の葉を分けていただきました。ご協力ありがとうございました。

おいしかった柿の葉寿司を他の先生にもわけてあげたいという声が子どもたちから出ました!「おすぞわけです!どうぞ食べてください。」