

魚をみる会でした！ (5.12)



鱈は出世魚で大きくなると名前が変わることを学んだよ！

さごし→さわら→わらさ

この時期に美味しい鱈。90cmほどの大きさで、子どもたちも興味いっぱい。じーっとみつめていましたよ。



鱈をさばいてくれるのは、遅番の黒田先生。大きな包丁を使って目の前でさばいてくれました。



3枚におろした鱈の骨に触れたり、においをかいだりしたよ。「骨、かた〜い。」「におい、くっさ〜」と子どもたち。



大きな魚が、あっという間に切り身になりました。幼児は炭火で焼いて食べました！乳児はスチームコンベクションで焼いて食べたよ！



火がうまく
つくかな？

炭火担当は男性職員 3 名



焼いてくれたのは
黒田先生と有賀先生
暑いのに
ありがとう！



とまと組

おいしい！顔いっぱい
でした！！

れもん・ぶどう組は
青空給食で食べましたよ！



れもん組



ぶどう組

朝から 魚にくぎ付けの子どもたち



はじめての おおきなさかな

乳児クラスの子どもたちには、どう映ったでしょう？

背を比べたり、担任と一緒に口の中を見たり…

これからも、こんな経験をたくさんしていきたいと思います

