

魚をさばいてくれるのは、夕刻保育に来てくれる黒田先生（昔、魚屋さんだった）。黒田先生が大きな出刃包丁を使って、さばいていく姿に、乳児も幼児も釘付けです。3枚におろした後の、骨と身も近くで見ると、「骨つるつるしてる」「わあ、くさ〜い」といろいろな反応をみせる子どもたちです。



「ここが骨だよ」と、さばきながら説明もしてくれます。子どもたち（職員たちも）の貴重な体験なのです。



れもん組は部屋で丸くなって
食べたよ！



幼児クラスは
自分たちでおにぎりを
作って食べました！

今日の焼く担当は
園長先生、前田先生、
白石先生、水野先生でした！



骨についた身がいちばん
おいしい！ぶどう組は、
身を骨から取って食べる
ことも体験



骨の中心が空洞に
なってる！と子ども
たちの発見！！



ぶどう組は、ランチルームで食べました！



さばく前の“鱈”の見学会?!
触って、嗅いで・・・



魚を見る会

今年度初めての“魚を見る会”

この時期おいしい 鱈(さわら) が到着！朝から順番に、給食室のカウンターに展示した大きな鱈を見に来る子どもたち。「わあ～！」

「おっきいね～！」と目をおおきく開いて眺めていました。

小さいクラスの子もチョンと鱈をつついてみたり、遠くから眺める子も…。大きいクラスの子は、大胆に持ってみたり、目や口の部分も触ってみたり…。鱈と背比べをする子もいましたよ(笑)