



第5号 令和4年2月 福島市幼稚園・保育課

ふくっこランチ応援プロジェクト取り組み紹介 ～保育施設・幼稚園からふくっこ通信～

令和3年度冬の各園の取り組みを紹介します。

◇にわさかこども園 【稲刈り見学・いもほり】

にわさかこども園に通う児童の保護者の田んぼで、稲刈りの様子を見学しました。大きな機械を間近で見ることができ、普段食べているお米がどのようにできるのかを知る良い経験になりました。

また、5歳児クラスでは、畑にさつまいもの苗を植え、みんなで一緒に育てました。収穫の日、畑の土を掘り、ツルをひっぱり、泥だらけになりながらさつまいもを収穫して大喜びしました。みんなで収穫したさつまいもはスイートポテトとして食べました。



ふくっこランチレシピ ご紹介!

冬が旬の「りんご」を使ったおやつ

☆たんぼぼ保育園の 「りんごのスキムケーキ」

〈材料〉1人分(3歳以上児)

- ・卵 5g
- ・砂糖 2g
- ・プレーンヨーグルト10g
- ・バター 3g
- ・油 2g
- ・小麦粉 6.4g
- ・バークグパウダ 0.2g
- ・スキムミルク 4.3g
- ・りんご 6g
- ・レモン汁 少々

〈作り方〉

- ① ボウルにバター・砂糖を入れて白くなるまで混ぜ合わせ、油・ヨーグルト・スキムミルク・卵を順に混ぜながら加える。
- ② 小麦粉・バークグパウダ-を合わせてふるい、①に加えて混ぜる。
- ③ いちように切ったりんごとレモン汁を加える。
- ④ カップに流し、170℃オープンで10～15分焼く。

※天板に流して焼くと、よりしっとり焼きあがりやす!



しっとりしていて食べやすいケーキです!

◇福島市東浜保育所 【お米の食べ比べ】

春からバケツで稲を育て、秋に収穫しました。収穫した稲穂を子どもたちに見せ、触れてみました。もみ殻を取り除いた玄米、白米、もち米の3種類を用意し、色や粒の大きさなど違いを観察しました。

もち米は七五三のお祝いにお赤飯を作り、三種類のお米の食感などを味わいました。



◇福島市保育施設(14か所)

公立保育施設では1月に福島市飯坂町の佐藤ゆきえさんからりんごジャムを購入して「ホットケーキ」、2月にれぎゅーむれぎゅーむからトマトを購入して「きゅうりとささみのサラダ」を提供しました。りんごジャムは甘さが甘すぎず、子どもたちから人気でした。トマトは中のゼリー状が少なく、トマト嫌いなお子さんも食べていました。



☆ホットケーキ
りんごジャム添え



☆れぎゅーむれぎゅーむ
トマトの畑



◇ひかりの子保育園

ふくっこランチで福島市産のおいしい食材を食べる子どもたち。その様子を見守る先生方から、「私たちも食べてみたい!!」との要望が多く、令和3年度は季節を通して職員が積極的に果樹園から果物類を購入しました。

「果物がみずみずしくて、おいしかった!」「次の季節の果物は何が購入できるか」など職員同士のコミュニケーションにもつながっています。園児はもちろん、職員も一丸となって「ふくっこランチ」を楽しんでいます。



☆春はさくらんぼ狩りに
行きました。



☆保育園近くにはぶどうやりんご農家さんが
多いです。