

テーマ【農園レストラン開店(1)】

2023年8月15日 № 8

<今日のテーマ>

・トマト(りりこ)でトマトケチャップを作り、夏野菜でピザの下準備をする。



細かく切るの、むずかしいね



たのしい！もっと切りたい



こぼさないようにそーっとね



↓ コトコト煮詰めます

<子どもたちの気づき(心の動き・学び)>

園庭のトマト(りりこ)は、大豊作！ある日、子どもたちと収穫をしていると、『トマトでなに作るの？』とプレジャーさんに質問されました。『トマトソースにしたり、切ってピザに乗せて焼くよ』と伝えると、『トマトはケチャップもあるんだよ』と教えてくれました。ケチャップ作りをする事になりました。チャレンジさんがトマトを切り、ペーストにしたものに、育てた玉ねぎのすりおろし、砂糖、バジル、酢を加えて煮込みます。トマトとバジルのおいしい香りに、プレジャーさん、アクティブさんも『いい匂～い』と集まってきました。おいしいケチャップに大喜び！ピザ作りがますます楽しみになったようです。



市販のものよりおいしい！



テーマ【農園レストラン開店(2)】

2023年8月15日 № 9

<今日のテーマ>

- ・トマト(りりこ)と夏野菜でピザ作りをする。



すべて西馬込産の野菜！



好きな具をのせるよ



生地がモチモチしてる



トマトは多めにいれたいな

<子どもたちの気づき(心の動き・学び)>

待ちに待った農園レストランの開店！この日は子どもも大人も大忙し！身支度から食育はスタート！三角巾とエプロン、つめブラシで手洗いをして準備万端です。園庭で育てた野菜をトッピング用にカット。好きな具材をのせて、世界に一つだけのピザの完成です。この日はピザ作りの様子をサーチャーさんも見にきてくれました。ピザを作る、お兄さん、お姉さんを見て拍手をしたり、質問をしたりしていました。ここまできたらあとは焼くだけ！子どもたちオリジナルピザの完成はあと少しです。



ピザ作り楽しそうだね～



テーマ【農園レストラン開店(3)】

2023年8月15日 № 10

<今日のテーマ>

- ・農園レストランのお客様になり、おいしいピザをあじわう。



ピザの配達ですよ これサーチャーさんのトマト？ バジルの味おいしいかも！

トマトのピザおいしい！

<子どもたちの気づき(心の動き・学び)>

11時のオープンに合わせて、給食室では子どもたちオリジナルのピザを間違えないように、焼き上げます。レストランスタッフに変身した保育士が、ピザをのせたワゴンをお部屋にデリバリーをします。『農園レストランMAGOMEです』サーチャさんから拍手のお出迎えです。キンダークラスでは、お友達同士、ピザを見せ合い『トマト入れたよ！』『野菜は少なめにしたの』『チーズもおいしい！』と笑顔で食べていました。農園レストランは大盛況の1日でした。次の日チャレンジさんに『ねえねえ次は何つくるの？』の質問に『作りたいものゼーんぶ作ろう！』と答えました。



おやつはフルーツポンチ



テーマ【農園レストラン開店(4)】

2023年8月15日 № 11

<今日のテーマ>

『農園レストランのその後とトマト(りりこ)にありがとう感謝の気持ちをこめて・・・』



いらっしゃいませ～



どれにしようかな～



固いからハサミできないね



うんとこしょ! どっこいしょ!

<子どもたちの気づき(心の動き・学び)>

次の日、クラスを訪問すると、農園レストランの看板や道具や帽子などは、子どもたちの遊びに取り入れられていました。帽子をつけた子どもたちがテーブルで何かを書いています。メニュー表を作っているようで、ピザの絵や具材が書かれた画用紙がありました。サーチャーさんでもピザ作り! 画用紙でトマトソースの色を塗り、ハサミで切った具材をのせ本物みたいです。

8月のある日、トマトの苗が変色してきたのに、気が付いた子どもたち。どうやら病気の様です。『さようならの時間だね』と子どもたちが一言。ちこちゃんに感謝の気持ちを伝えて、さようならをしました。ちこちゃんありがとう。



一番実をつけたのは
畑で育った「ちこ」ちゃん。
なんと32個!

