



もも組 グリンピースをさやから出しました



もも組さんにグリンピースをさやからだすお手伝いをしてもらいました。さやつきのグリンピースを見せるとみんな興味津々の様子でした。だんだん慣れてきてあっという間に終わってしまいました。もう少ししたかったようで『もう豆なくなった・・・』と残念そうな声が聞こえていました。次の日のお昼にピースごはんにしてみんなで食べました。もも組さんに「昨日みんなにお手伝いしてもらったグリンピースだよ」と言うとニコニコと嬉しそうでした。『美味しい』という声が聞こえていましたよ。



えんどうのファミリー大集合

豆苗



豆苗は、えんどうを発芽させたもの

さやえんどう



若いさやを収穫したもの

グリンピース



種子(豆)が育ち柔らかい豆の状態に収穫したもの

えんどう豆



完熟、乾燥させたもの

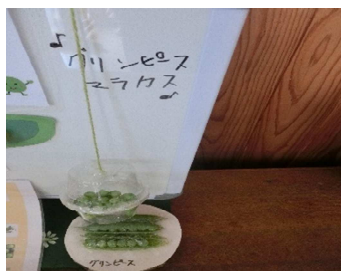
スナップえんどう



グリンピースの改良品種。肉厚なさやと豆(種子)を食べる品種

まんまる一むの前にグリンピースを使ったおもちゃを作りました

まんまる一むの前にある汽車の置物の上に生のグリンピースを使って作ったマラカスや磁石にグリンピースのイラストを貼って数字を書いてホワイトボードにあるさやの中にあるグリンピースと同じ数字のところに貼って1人で遊んだり、たまにお友達を連れてきて遊んでる姿が見られます。今後もいろいろ作っていきたいと思っています。



簡単メニュー

【ライスグラタン】



材料(2~3人分)

A	玉ねぎ	1/2個	塩	小さじ1/2
	人参	1/2本	しょうゆ	小さじ1
	しいたけ	2~3枚	カレー粉	小さじ1
	ピーマン	1個		
	バター	大さじ2	ごはん	2膳
	小麦粉	大さじ4	ピザ用チーズ	40gくらい

【作り方】

- ①Aをみじん切りにしてバターで炒める
- ②小麦粉をふり入れ炒め牛乳を入れてのばす
- ③Bを入れ弱火で4~5分煮る
- ④ご飯を入れて混ぜ味をみる
- ⑤器に入れチーズをのせてオーブントースターやオーブンで焼き色をつける

※野菜はお好みで変えてもいいです
肉類を加えてもいいです