



感染症拡大防止のため、昨年度に引き続き保育所でのもちつきはできませんでしたが、「香芝朝市」の方達がもちを保育所に届けてくださいました。

もちについて知ったり、好きな味を選んでおもちを食べたりした様子を紹介します。

リズム室がおもち屋さん！

おもちは、のり醤油・きなこ・みそ の3種類で食べました。人気NO.1はどれだったでしょうか？

↓子どもたちの目の前で味付けをしました



何味にしようかな？

みそは、「かしば香るみそ」という香芝地産の味噌を使っています。

みそあじ
ください！



もちって何からできているの？

おちはいつも食べているお米とは違う「もち米」を使っているんだよ。



なにがちがうんやろう？
さわってみよう。



↑どちらがもち米でしょう？



においもちがうような…？



もち米とお米をそれぞれじっくり見たり触ったりして、違いを見分けようとしていました。

もち米のほうが白い気がする！

きりんぐみ

好きな味のもちを入れてもらった後は感染症拡大防止のために間隔をあけて並べられたリズム室の椅子に座り、一方向を向いて食べました。



醤油
おいしいよ～！



おかわりください



もちがおいすぎて、おかわりが間に合わず…待っている間に「お・も・ち!お・も・ち!」と、元気な掛け声がかかっていた。



☞手作りの杵と臼でもちつき体験!
回数を重ねるごとに息も合い、もちも本物のように上手にひっくり返していました。

ぞうぐみ



めっちゃくちゃおいしい!!



きなこも大豆からできてるねなあ



もちつきに関する絵本を通して様々なことを知りました。ごはんは五平もちに、大根は大根もちになることなど初めて知ることもあり、関心も深まっていたようです。



おかわり分はあっという間に売り切れてしまい、もっと食べたかったなあ残念がる子どもたちでした。

こあらぐみ



お腹いっぱい食べられてうれしいなあ

満足するまで食べて本当に幸せそうでした。



きなこが1番人気!
おかわりをたくさんして、7個食べた子も!

↓食べた後には映像を見てもちつきの様子を知りました。



これ知ってる!
杵と臼や!



映像を見て「はい!」「よいしょ!」などの掛け声に気付いたり、「(つのが)めっちゃ速い」「でも重そう」「すごい」と言ったりしていました。

普段経験出来る事ではないからこそ新鮮な反応の子どもたちでした。

↑なんと杵と臼を知っている子も!

来年も元気に過ごせるようにもちを食べよう!



目の前でもちの味付けを見るなどの普段と違う環境だからこそ興味をもち、食べてみようという意欲が高まっているように感じました。
来年こそはもちつきが出来ますように!

