乳幼児グループだより

No.6　2019.10.15

親子でたのしくくらす工夫

9月のあつまり　～餃子をつつもう～

今回は、参加が少なく、おとな２人、子ども１人でした。それで最初予定していたタイムテーブルを変更して、まずはゆっくりお話しタイム。スタッフも全員参加で羽仁もと子選集「おさなごを発見せよ」の中の『みめ美わしき子供』のところを読んでフリートークしました。孫のいる人から社会人、大学生、幼児の親、いろいろな世代の子育ての話になり、習い事などへの考え方とか今の子育て事情もいろいろ聞き合い、なかなか盛り上がりました。時代によって変わってきていることもあし、思うことはたくさんあるけれど、子ども自身をよく見て育てることが大事だね、ということに着地しました^_^

◇ 餃子づくり ◇

続いて餃子づくりをしました。

こちらで予め用意した具を、みんなでそれぞれに包みました。1人10個。2才のYくんは初めてやるお仕事に真剣です。皮の周りにお水をつけてくっつける仕事を、丁寧に丁寧にやっていましたよ。他にも付け合わせのミニトマトやブロッコリーをお皿に盛り付けたり、その場でできることをさがして、いろいろお手伝いできました。

具は子どもにも食べやすいように、ごくシンプルな素材のものにしました。ここにいろいろ足したり引いたりして、ご家庭の味を作られたらいいと思います。

餃 子

野菜多め。
シンプルな材料ですが、おいしいです。

《材料》

豚ひき肉	300g
キャベツ	400g
にら	1束
塩	小匙1/2
しょう油	大匙1
ごま油	大匙1
餃子の皮	60枚

《作り方》

①キャベツ、ニラはみじん切りにする。

②材料を全部混ぜ合わせ60等分する。

③皮に②を置き、皮の周りをぬらして包む。

④フライパンに油をひき、餃子を並べ、焦げ目がついたら水を注ぎ、蓋をして蒸し焼きにし、水気がなくなってきたら蓋をとって皮をパリっとさせる。

◇ 子どもの食感の嗜好について ◇

次回の内容について。Hさんの子ども(5才)が柔らかいものやプルプルのものを嫌るようになって固いもの（歯応えのあるもの）しか食べない。調理法も困ってしまうということが出ました。もう一人のOさんのところもやはりぷるぷるが苦手だということでした。子どもによっては反対に固いものは苦手ということもあるでしょうが、素材ばかりでなく、食感も食欲に関わる大きな要素なのだとあらためて知らされました。そこで先日、食感の嗜好や食べ物の好き嫌いについてアンケートを送らせていただきました。いくつかお返事をいただいていますが、まだの方、よかったらご協力をよろしくお願いいたします。

結果は後日、お知らせしますが、返ってきたお応えをみますと、好みはそれぞれですが気にしないということはなく、食感は子どもにとって好みを左右するもののようです。そこで次回は、食感と子どもの好き嫌いについて注目してみたいと思います。

次回10月のあつまり

【日時】　10月28日（月）10:00～13:00

【場所】　大津友の家

【内容】　☆子どもの食感の嗜好について
　　☆チップスづくり

昼食で固い（歯ごたえのあるもの）、柔らかい、ぷるぷるなどいろいろな食感を試してみたいと思います。

【献立】豆腐ハンバーグ野菜あんかけ、スティック野菜、かきたまコーンポタージュ、野菜チップス