



たんぽぽさん「まきずし」クッキング☆

たんぽぽぐみでの最後のクッキングは「まきずし」をしました。

2月2日の節分に合わせて恵方巻を1人2本ずつ巻きました。

まずはのりの端から端までごはんを広げていきます。上手に広げられる子もたくさんいました。自分でするには難しい子も先生に助けをもらいながら広げることができました。

次にツナマヨときゅうりをのせていきます。みんなツナマヨは上手にのせることができていましたが、きゅうりはごはんに対して縦にのせている子もいて、そうしたかー！と予想外の子もたちの解釈に驚いてしまいました☺

そしていよいよ巻く時がきました。せーの！と勢いをつけて具が飛び出さないように頑張って巻きました。

みんな上手ー！とみていると「せんせーい！きゅうりが出てきたー！」との声に見に行ってみると…なんと細巻きが太巻きに(°Д°)

横に長く巻くのではなく縦にロールケーキのように巻いていました。ぐるぐる巻いているうちにきゅうりがどんどん押し出されて面白いことになっていました。

いろんなハプニングはありましたが、みんなで楽しくわいわいと作ることができました☆

