

石臼できな粉作り

プロジェクト名	うさぎ 3月		
日付	2024年 3月 19日	記録者名	島田
園児			
本日のねらい・内容	<p>どんぐりクッキー作りで使った石臼。「まだしたかったのに」という子が多かったので、今回は節分用の豆できな粉作りをすることにしました。どんぐりクッキーの時には、ぞうさんが手伝ってくれていたのが気づかなかったのですが、これがなんと重いこと！重いこと！棒を持って動かそうとしてもなかなか動かないんです。友だちが困っていると「手伝おうか？」と言って押してくれるのですが、それでもなかなか動きません。2、3人で押し回したりしていると、少しずつ粉が出てき始めました。まだまだたくさん豆が残っていたので、急遽すり鉢も用意しゴーリンゴーリン！食べたい気持ちがいっぱいのおうさぎさんなので、今回は諦めません。「豆がまだ残るとるよ」「どんどん入れよう！」など言いながらほとんどの豆を石臼とすり鉢で挽きました。テラスで続きをしていると、ぞうさんがやってきて「やりたい！！」となり、手伝ってもらいました。今日は、ふるいにはかけずこのままでご飯にかけて食べたのですが...さすがに粒々が残っていて、ちょっと食べにくかったみたいです。笑 残りは、かすみちゃんにお願いしておやつのおぼた餅にかけて食べることに。こちらはふるいにかけましたが、あんこの甘さと香ばしいきな粉が相まって美味しかったですよ！</p> <p>お店で買えばサラサラのきな粉が食べられますが、重い石臼を時間をかけて挽いても粒が残ってしまう。やってみて初めてわかること、知ること。こういう体験が大事なんだと感じます。</p>		



「重くて動かん〜」「手伝うよ!」「やっぱり重たい〜」



「豆どこにあるん?」「ここに入るんじゃあ!」回したら「あーなくなっとる!」



「粉が出てきた!」「粉じゃなくてきな粉よ!」「良い匂いがする!」「きな粉のにおいじゃー!」「早く食べた〜い!」「なんか粒がいっぱいあるよ。」「いつものきな粉と違うんだけど」



「おいしい〜!」「つぶつぶがあるよ!」「硬いところがなかったらおいしいのに」

成長の視点	
今後の展開	