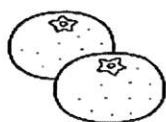


給食室の窓から

2020・3



恒例の「^{ばんぺい ゆ}晩白柚」(世界最大級の柑橘類)。

大正時代、熊本出身の植物学者島田弥市氏によって、マレー半島より台湾へ、そして熊本へ導入されました。熊本、特に^{やつしろ}八代の風土が適していることが分かり、改良を重ねて盛んに栽培されるようになりました。今では八代が唯一の産地となっています。

どーんと大きな、迫力のある外見とはうらはらに、上品で爽やかな香りと味わいは他の柑橘類にはない「晩白柚」独自のものがあります。



今年は昨年より酸味が強く、「すっぱかったあ!!」。「にがかったあ」と感想は色々、それでも「一口は食べたよ。」と乳児から幼児まで大きな晩白柚に果敢に挑んでいました。毎年、子どもたちがいろいろな表情を見せてくれる晩白柚の日は一年の中で楽しみな日です。

香りや味を楽しむだけじゃなく、大きさ・重さ・色合いなどその形状からも様々なことを感じてほしいので、見せ方にも工夫をしています。今年は^{ばんぺい ゆ}晩白柚、^{ぶんたん}文旦、^{いよかん}伊予柑、^{ゆず}柚子、^{きんかん}金柑を並べてみました。

「大きいね」「小さいね」「黄色いね」「オレンジ色しているね」「つるつるしてる」「ぼこぼこしてる」などなど、子どもたちは思いおもいに楽しんでいるようでした。

同じミカンなのに違いがある。同じ1個なのに違いがある。何が違って、何が同じなのか？これって算数の入り口です。生活の中には学びの基礎になるものがあふれています。

「学び」「乳幼児教育」と聞くと文字を書いたり、数字を覚えることが思い浮かびます。順番や計算を知ることも物の名前を覚えていくことも、たくさん遊び、生活の中で経験することが基礎になっていきます。

いつか、この経験が子どもたちの観察力や表現力にいい刺激になるといいなあと思います。

教えて！リクエストされたレシピです。

米粉のバナナマフィン

【材料】5個分 (8号アルミカップ)

- ・上新粉：90g (2/3カップ)・ベーキングパウダー：(小さじ3)・バナナ：1/2本(50g)・レモン果汁：少々・豆乳：100g
- ・砂糖：30g・菜種油：大匙2・レーズン：大匙1

《作り方》

1. レーズンをお湯に漬け、柔らかくしておく。
2. オーブンを170℃に温める。
3. 上新粉、ベーキングパウダーを合わせ、ホイッパーで混ぜる。
4. 豆乳、砂糖、菜種油を合わせてよく混ぜる。(乳化させることがしつとりのコツ！)
5. バナナをフードプロセッサーにかけ、ペースト状にしたらレモン果汁を加えて色止める。
(マッシャーなどで潰しても代用できます)
6. ④に⑤を合わせてよく混ぜ、③に2～3回に分けて加え、ダマにならないようによく混ぜる。
7. ⑥の生地レーズンを加え、全体が均一になるように混ぜる。
8. 生地をアルミカップの7分目まで入れ、温まったオーブンで15～20分焼く。