

「食の名人」による郷土料理出前講座 たまきな幼稚園（令和7年11月27日）

11月27日、たまきな幼稚園の園児56名（年長・年中）の皆さんと【いきなり団子】を作りました。

「食の名人」川田洋子さん、田上徳子さん、村上鈴世さん、上田絹代さん、佐々木フサ子さんにご担当いただきました。



お1人ずつ自己紹介。子供たちも大きな声でご挨拶できました。

【いきなり団子】さつまいも、中力粉、だんご粉、砂糖、塩、サラダ油、水、あん



あんはみんなでころころ丸め、いきなり団子の数だけ準備。

さつまいもは1cm～1.5cmにきり、水にさらします。

水にさらした芋をキッチンペーパーで水気を取るお手伝い。

「食の名人」による郷土料理出前講座 たまきな幼稚園（令和7年11月27日）



包みやすいサイズに生地を伸ばします。

さつまいもに丸めたあんこを置き、それを伸ばした生地で包みます。

名人や先生に教えてもらいながらそれぞれ一個ずつ自分のいきなり団子を作っていきます。

出来上がったいきなり団子をトレイに並べました。皆さん上手に出来上がりました。



蒸し器で20分ほど蒸したら出来上がり。おやつと一緒に食べるそうです。

調理後にみんなに感想を聞いてみると、「丸めるのが楽しかった。」「コロコロするのが楽しかった。」「作るのが楽しかった」「また作りたい」「今日のことをお家の方にいっぱい話すね」と笑顔いっぱい、話してくれました。