

「食の名人」による郷土料理出前講座 第二よろこび保育園（令和8年1月28日）

1月28日、第二よろこび保育園の園児20名（年長）の皆さんと【いきなり団子】を作りました。

「食の名人」松岡和子さんにご担当いただきました。



【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



牛乳パックのまな板を一人ずつ準備。

芋を切ったり、あんを丸めたり、さらした芋をキッチンペーパーでふいたり積極的に名人に教えてもらいました。

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。

あんがはみでないように包むことが難しそうでした。

「食の名人」による郷土料理出前講座 第二よろこび保育園（令和8年1月28日）



1人3個ずつ出来上がり。蒸し器に並べて完成が待ち遠しい様子です。
出来上がったいきなり団子をそれぞれラップで包んで完成。



調理後にみんなに感想を聞いてみました。

「びよーんてなった」「ローラーでコロコロするのが楽しかった。」「生地を混ぜるのが楽しかった」「また作りたい」「今日のことをお家の方にいっぱい話したい」など興味津々で話してくれました。