



12月21日(水)に、園庭で「餅つき」を行いました。この日も冬将軍が猛威をふるい、凍てつくような寒さ。そんな中、朝早くから運転手さんと先生方が急いで「餅つき」の準備に取り掛かりました。園舎東側のテラスでは、大型のガスコンロにかけた鍋で水を沸かしています。そして、もち米を「ざる」にあけ、セイロ(蒸かし器)に蒸し布を敷いてもち米を入れ、釜にかけます。片や園舎内1階東側にある広い通路付近では、先生方が給食の時に子ども達が食べる「しょう油餅」を作るため、蒸かした餅米を「餅つき機」に入れ、餅を作る作業を手際よく行っています。(以前は、雑煮を作るために野菜を切ったり、きな粉やあんこを盛るために器の準備をしたりするため「父母の会役員の方」にお手伝いをいただいていた。コロナ禍のため今年も規模を縮小しての実施となったため先生方だけで行うことにしました。)



10時になり、年長組の園児達が園庭に集まりました。ちょうど、子ども達がつく「もち米」も蒸しあがりしました。いよいよ「臼と杵」を使っての餅つきの始まりです。今年は園長と教頭で本物の杵を使って「餅つき」のやり方を子ども達に見せました。いよいよ子ども達の番です。餅つきを周りで見守っている園児たちから、「頑張れ！」という声も。次に、悠莉菜先生と朱里先生から「臼や杵」の説明やかけ声のかけ方などの説明がありました。クイズ形式で子ども達に問いかけていきます。年長組の子の中には、3年目になるのでその問いかけにも手を挙げしっかりと答えられた子もいました。最初に登場したのが「さくら組」のお友だちです。子ども用の杵を使い、2人一組となって餅つきを経験しました。子ども用とはいえ園児たちにはちょっと重たい杵。それでも臼の真ん中を目指し、しっかりと餅に当てることができました。一人5回と限られた回数でしたが、とても貴重な経験ができたようです。次は「ゆり組」のお友だちです。さくら組さん同様、ちょっとふらついた子もいましたが、頑張って杵を持ち上げていました。



餅つきの見学や体験をした後は、待ちに待った「お餅の給食タイム」です。先生方が作ってくれた「しょう油餅」が給食用のお皿に盛り付けられています。給食が食べられなくなるという配慮から、一切れずつ配ったのですが、「おかわり」をする子が続出。「本当に食べられるの？」と先生が聞くと、「食べられる。」と答え、持ってきたお皿を差し出します。お餅が盛られたお皿を大事そうに持って自分のお席に向かう姿がなんとも可愛らしく、思わず笑顔になってしまいました(年少組の先生は、子ども達が喉に引っかからないよう本当に小さくして食べやすいように配慮していました)。

