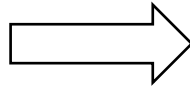


手作りみそを作ったよ

4歳児がお味噌作りに挑戦！！まずはお味噌の作り方を分かりやすく教えていただきました。



大豆とお塩と糀を
混ぜると～



講師 岸本先生



お味噌の完成で～す！

手をきれいに洗ったら、給食室で柔らかく煮てもらった大豆をみんなで協力してつぶしていきます。そして、塩や麴も混ぜて袋に投入してまた混ぜ合わせました。

どんな味だろう？



一粒の大豆を味見してみたよ♪
「おいしい」、「味しない」、「やわらか〜い」と感想はそれぞれでした。



おいしくな〜れ！ おいしくな〜れ！



いよいよ味噌を丸めて樽にいれていきます。子どもたちの小さな手で大小様々な大きさのお味噌の玉ができました。



みんなで作ったお味噌を食べられるのは10月頃になります。おいしいお味噌になるように最後は樽の中のお味噌に向かって「がんばれ〜！！」と声をかけてふたを閉じました。完成が楽しみです