

赤しそを育てています！

4、5歳の子どもたちが2階のテラスで赤しそを育てています。大きくなってたくさんの葉がつけました。



どんな匂い？どんな葉っぱ？実際に触れることで子どもたちはたくさんの発見をすることができました。

ちぎって…



赤しそを使ってみんなでクッキング！！

重さを測って…



煮詰めたら…



煮汁が濃いむらさき色になりました。そこへ、『リンゴ酢』を入れると、なんと鮮やかなむらさき色になりました。色が変わる瞬間は子どもたちも興味津々で、驚きの声があがりました。さらに、氷や水を入れたら『しそジュース』の完成です♪

さらに！！

煮詰めて取り出した赤しそに新しく赤しそを加えて、小さく刻みました。塩で水分がとぶように炒ったら、完成したのが『しそふりかけ』です♪



しそふりかけをご飯にかけて給食をいただきました。「おいしい！」とどんどんおはしが進む子どもたちの姿がたくさん見られました。しそジュースも冷蔵庫で冷やして、3時のおやつの時にいただきました。赤しその栽培から収穫、調理と一連の流れを体験し、食への関心が更に深まればと思います。