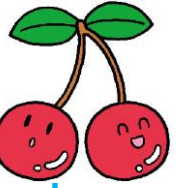




# 食育だより

令和3年12月



1か月後・・・さあ出来上がりました。  
ぱんだ組さんも一緒に、手作り味噌をつかって味噌汁作り！！  
どんな味になるのかな。楽しみ♡♡♡

きりん組年長児さんの味噌作り体験、ご紹介します♡♡♡



まずは、お酒で樽の消毒！！  
スプレーでシュュー。  
パパが飲むのと同じにおーい



湯がいた大豆をビニールに  
入れて、つぶす作業！！  
指先をつかって・・・

イリコと昆布で  
ダシをとってます  
いい匂い！



持ち帰りのお味噌、100gを計量中！！  
メモリとにらめっこ



お塩を入れて・・・  
1ヶ月ほど寝かせたら出来上がり  
早くたべたいなあ～



出来立てのみそ汁を、温かい  
ちに「いただきま～す」  
「おいしいね」と、言いながら心  
も体もポッカポカでした。

平地先生に教わったお味噌作  
り。当たり前前に食べていたみそ汁  
が、今回の経験を通して味わい深  
いものとなりました。食べること  
は生きる事。食育活動、今後も大  
切にしていきたいと思ひます。



更に、麦麴も加えて・・・  
ほらあ～きれいに  
つぶせたよお～