

わんぱくプロジェクトだより

担当：小作 詩織

年長組

たくあん作り第2弾!!

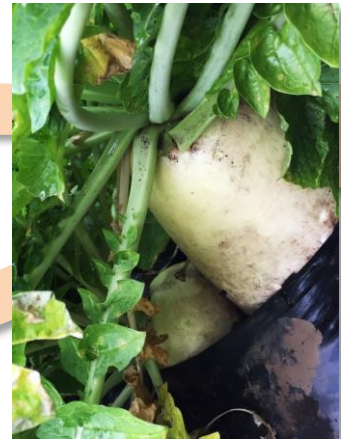
干した大根を炒り糠などに漬けました。



9月大根種まき



9月～10月生育中



1月大根収穫



大根洗い



天日干し



しっかり干した大根を理事長が調合した炒り糠・唐辛子・砂糖・塩・昆布などに、子どもたち一人ひとり、一本ずつ漬けていきました。



先生も子どもたちも興味津々!!

消毒、漂白していない昔ながらの製法で作った発酵食品です。
毎年理事長先生からの卒園祝いで、一人一本お家に持って帰ります!!
たんぱぽ組・ひよこ組のお友達はひまわり組になるのを楽しみにしてください♡

年中組

味噌を仕込みました！～1月26日(金)～



さかえ幼稚園では毎年年中組が味噌を仕込み、年長組で解体し、お味噌汁にしてみんなでいただいています。その大事な味噌の仕込み作業。果たして…?!

仕込み前日。各クラスで大豆の観察と水洗いをしました。「まんまるダイズみそづくり」という絵本も読んでもらい、味噌づくりへの期待を高めました。



「まんまるダイズみそづくり」
(月刊かがくのとも2004年1月号)
ミノオカ・リョウスケ 作/福音館書店

丸大豆を半日水に漬けるとこんなに大きく変身!!



いよいよ仕込み当日!



①まずは6時間以上かけて煮た大豆をみんなで潰します!



②味見で…パクッ!
はじめての味、いいにおい♡



③塩こうじ菌ちゃんを投入♪
まぜまぜ…オモシロイ! (*^-^*)



④よく混ぜたらお団子にします。
みんな真剣です!



⑤お団子を樽に投げ込みます!



2月26日(月)の「お味噌汁の日」では、昨年仕込んだ味噌を使った13種の野菜入り豚汁をみんなでいただきました!!

