

わんぱくプロジェクトだより



担当：小作 詩織

2/21(金)

今年もたんぽぽ組が味噌を仕込みました！



はやくたべたーい！

大豆を洗っているときから楽しみにしていました！

もうシワシワだよ!!



前日に大豆をしっかりと洗い、
15時間以上水に浸けて
おきます!!



皮むけてきたー!



当日は、まずこのDVDを観てから味噌づくりが
スタート!

↓
大鍋で4～6時間火にかけたただけの大豆をみんなで
1粒ずつ味見しました♡

あったかーい!あまい♡

がんばれー!がんばれー!

大きくなってきてる!!

おいしー♡

サツマイモか
栗みたいな味だね



味しなーい

塩こうじ菌ちゃん♡



もうできた?



味噌づくりのポイント

- ①しっかり大豆を洗い、大豆の3倍以上の水に18時間以上浸けておきます!!
- ②火にかけ、アクをしっかりと取り除きながら指で大豆が潰れるようになるまで煮ます!!
- ③熱いうちに大豆を潰します!!
- ④塩こうじとよく混ぜてお団子にします!!
- ⑤樽の真ん中めがけて投げ入れ、空気を抜きます!!
- ⑥穴を開けたラップを上には敷いて空気を抜き、重石をして冷暗所に置き仕込み完了です!!

いつたべられるの?



暗くて涼しい場所に保管して
約半年寝かせます…
完成が待ち遠しいです♡

さかえ幼稚園で毎年使わせていただいている大豆と塩麴のセットは
こちらでお買い求めいただけます!!まずはお電話してみてください。

◆伊藤麴店

〒198-0081 青梅市上町361 電話0428-22-2973
(営業時間9:00～19:00)

※寒仕込みが基本ですが仕込みの関係上9月注文受付厳守です(笑)!!





月曜日はお味噌汁の日

毎週月曜日は栄養たっぷりの具沢山お味噌汁の日♪
さかえ農園で収穫した野菜や地元の旬の野菜をふんだんに使い、
アゴや昆布など出汁にもこだわったお味噌汁は子どもたちにも
大好評!! 今までお味噌汁が苦手だった子も、幼稚園のお味噌汁を
きっかけに好きになって…というエピソードも数々いただいて
います♡大地と海の旨味がギュ〜ッと詰まったおみそ汁を
提供していきますのでどうぞお楽しみに〜!

