



味噌づくり (5歳児)



2019. 2. 12



茹でた大豆を皆で足ふみしてつぶします。“納豆のにおいがする” “ねばねばする” “温かくってきもちいい”



大豆の煮汁と塩で種水作り



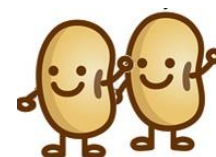
潰れた大豆を観察



米麹と塩で塩切麹作り

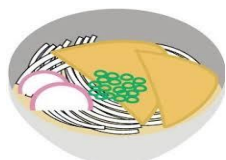


つぶした大豆煮に混ぜ、仕込み味噌作り



来年度の卒園児
交流で頂きます

最後に、仕込み味噌を両手でにぎり、空気を抜くように桶の中に打ち付けるように詰めました



うどんづくり

2019. 2. 25



生地作り (5歳児)



粉に水を入れる



生地をよく混ぜ、力を入れてこねる



全クラス、うどんふみ

“おいしくな~れ” と楽しくふんだよ



生地を切って



お湯で茹でて



お汁と具を入れ
出来上がり



おやつで美味しく食べたよ