

2018.3.5(火)

たんぽぽ・ちゅうりっぷぐみ

# みそ作りを しました!!



ばら・ゆり組さんが6月に作り  
したみそが完成し、先日 みそ汁  
にして試食のおすそ分けして  
もらいました。みそが手作り  
できることに みんな びっくり!!

そこで 年中組でも みそを作る  
ことにしました ☺

今回はたんぽぽ・ちゅうりっぷ  
ミックスで8グループに分かれて  
活動しましたよ☆

大学で

3時間煮た大豆を  
使って みそ作りスタート☆  
(豆の香りも感じながら作業しました)



「これがダイズカー!」 「これぞ大豆!」

大学から 片山先生 がみその作り方を  
教えに来てくれました!!

大豆についてや、みそが出来る  
過程を子どもたちにもわかり  
やすく教えてくれました ☺



ゴロゴロ 転がすよー!



まずは大豆を潰します。  
空ビンを使ってトントニ  
ゴロゴロ 各グループで  
頑張りましたよ!!



おいしくなあれよ  
おいしくなあれ /



次に潰した大豆と  
塩こうじをよく混ぜます!!



片山先生が  
「おいしくなあれって言いながら  
モミモミするとおいしい  
みそが出来るよ!」  
と教えてくれました



こどもたちの作業はここのまで!





各グループ子ども同士で  
順番を決めたり、譲り合っ  
たりする姿が見られました😊

／ ぽんか  
／ いぐいぐずじゅー！ ／



／ モーミ モーミ♪  
／ おいしくなあれ♡ ／

1年かけて塩こうじの粒が  
なくなり、おいしいみそが  
出来るそうです。



1年間お楽しみに！

今日作ったみそは みんなと一緒に  
進級し、発酵する様子など子ども  
たちと観察しながら 1年間楽しみに  
完成を待ちたいと思います。

