

梅シロップや梅干しを作っています

旬の「梅」に触れたり香りを感じながら、梅シロップや昔ながらの伝統食品である梅干しを子ども達を作っています！

梅シロップが出来上がるまでや梅干しが出来上がるまでを日々観察しながら楽しみにしています

★梅シロップ作り



★梅のほぞ取りをしたり梅の香りを感じたりしました。その後梅をきれいに洗い、水気をふき取って梅シロップ作りをしました。

梅シロップには青い梅・梅干しには黄色っぽい梅を使用しました。



★自分達で水の量を加減して作ったよ！

★クラスで一つの瓶に作ったり、グループに分かれて作ったクラスもありました。出来上がったシロップはとっても甘くておいしく、水で割って飲みました！

★梅干し作り



★ほぞ取りをし、洗った梅をたるに入れ塩をまぶしました。

★1週間ほどしたら赤しそをもみ、一緒に漬けます。

★出来上がった梅干しはおにぎりにして食べました。和食の文化を子ども達と一緒に受け継いでいきたいです。