

いろいろな梅をお味見！

9月22日 つき組

～梅干しが出来るまで～

6月15日 梅のへた取りをして漬ける
7月6日 シソをちぎる
7月8日 シソの葉を梅に入れて漬ける

漬けたのは
3か月前！

これまで、梅のへた取りをしたり、シソをちぎって梅と一緒に漬けたりして、梅干し作りに携わってきたつき組さん。玄関に置いてある、瓶に入った梅の前を通るたびに「あ！僕たちが作った梅置いてある」「綺麗な色！」と梅を見ることを楽しんでいました。シソの葉を入れてからは、「あ！梅干しの色になってきた！」「いつ食べれるん？」と食べることを心待ちにする姿も見られましたよ♪



ごはん熱っ！

今日はいよいよその梅干しを食べてみることにしました。おにぎりにして食べることを伝えると、「やったー！」と喜ぶ子どもたち。

炊き立てのご飯の上に梅干しを乗せていくと、「でっかいの食べれる！」「小さいのにして」など一人ひとり食べられる量を自分で決めていましたよ♪

自分でラップおにぎりをして食べてみると、「おいしい」「すっぱい」「からい」など感想が聞かれましたが、どの子も完食していました！自分で握ったおにぎりは格別ですね！

梅を漬けたときに、梅シロップも作っていたので、水で割って飲んでみました。「すっぱい匂いする」「食パンの匂いする」という意見もあり、笑ってしまいました(^)/ 苦手な子もいましたが、「おいしい～」とゴクゴク飲む姿も見られましたよ！



酸っぱい！

