



# 梅干しすっぱ〜い！

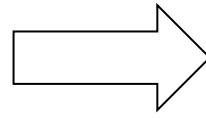
R7年 8月28日(木) つき組



7月10日  
塩漬けしました



7月24日  
梅干しの瓶にしそを入れました



8月18日  
どうなったかな・・・？

少しずつ食べてみました😊どんな味かな？



やわらかいね

すっぱ〜い！！

みんなのすっぱい表情が  
とても可愛いです♡



もっとたべたい〜

美味しかったよう  
でおかわりする子  
もいましたよ♪

すっぱいけど  
美味しいね



しそ漬けをして少しずつ梅が赤く色付いてきたので、天気の良い日に天日干しをしました。もっと赤く色付きますように... おいしくなりますように... と願いを込めていましたよ。天日干しをする時に園庭のどこで干したら良いのか子ども達に聞いてみたところ「園庭の真ん中」「わんぱく山」「げんきの丘の上」と色々な提案がありました。わんぱく山は日陰になっているからおひさまがしっかりと当たるところが良いよね、やはり園庭の真ん中が良いよねと話し、げんきの丘の前のところにしようと決まり、2日間天日干ししました。しそはふりかけにする予定です♡