「柿の葉寿司」をつくりました

にじぐみ

R8年9月30日（水）

★柿の葉寿司の作り方★



① おぼんに、柿の葉をならべる。
②柿の葉の上に吹雪たらをのせ、おにぎりをのせる。
③ おにぎりの上に、ごま・えびをのせる。
④ 「すしわく」にお寿司をいれる。
⑤ 「おもし」をのせて、しばらくおいておく。

～材料～



米一合：すし酢
大さじ1.5杯



～柿の葉寿司づくりに挑戦～

いい匂いする～





おぼんに柿の葉を乗せ、タラとおにぎりを乗せています。

めっちゃいっぱい入っとる～





すしわくに全員の柿の葉寿司をいれました。



手にご飯引っ付く～

お魚の匂いする





～完成～

おにぎりの上にごま・えびを乗せています。

自分で作った柿の葉寿司を給食の時間に食べました。







「おいしい～」と完食している人がほとんどでしたよ。













1・2組一緒に給食を食べ、みんなで柿の葉寿司を味わいました。いつもとはちがうメンバーで一緒に食べることで特別感も感じられ、子どもたちはいつも以上に楽しそうに食事をしていましたよ。「おいしい～」と嬉しそうな声も聞かれ、柿の葉寿司の味をじっくりと味わいながら楽しい給食の時間を過ごしました。