

お味噌作り

青組

P T A研修会、食育講座「親子味噌作り体験」の開催にあたり、本多醸造所の本多さんをお招きし、お味噌作りを行いました。煮たばかりの大豆や麴を味わったり、大豆を足でつぶして麴と混ぜたり、味噌作りの工程を楽しめました。ありがとうございました。



味噌はね、大豆と麴と塩で出来ているんだよ。国産大豆、無添加でおいしいよ。

なんか
温かいな・・・



よいしょ
よいしょ



いい匂いがして
お腹すいて
きちゃった。

ぬるぬるする～
気持ちいい～



ほく、カメハメ
ハで投げるね。
カメハメハ～

投げて入れると
空気が抜けてお
いしくなるの
か・・・



表記方法

心の声
(読み取り)

実際の言葉

普段使っている味噌が、出来上がるまでの工程に時間がかかることを知りました。完成は、三月頃。国産大豆と無添加+青組エキスで、とてもおいしくなりそうです。完成したら、みんなで味わいたいと思います。それまで職員室で眠らせて置きますね。

味噌を使った料理への関心も高まりました。是非ご家庭でも、お子様と一緒に調理して味わう経験を楽しんでみて下さい。