

9月12日(火)

美味しいよ！みそたまり

今日も、なすがたくさん収穫できたね

こころ組の味噌からとれた
『みそたまり』で味付けして食べよう！

みそたまりとは・・・？

手作り味噌を作る際に浮き上がってくる、醤油のような液体です。味噌の発酵・熟成中にできる、味噌から分離したこの液体は、味噌のエキスがぎゅーっと凝縮されていて、うま味たっぷり！



いいにおい！
しょうゆみたいだね！

これでおよろししたら
きっとおいしいよ！



そろそろできたかな？ ホットプレートで焼いて・・・

もうまちきれないよ！
みんなで30ぴょうかぞえよ！
1. 2. 3. 4. 5...30！



だんだん、なすの
いろがかわってきた！
そろそろ「みそたまり」も
いれてみて！

完成！！

茄子の「みそたまり」炒め

あー！いいにおい！
「みそたまり」さいこうだね
もう、おれ、とろけちゃいそう



4歳のアトリエ活動のために来園していた、たまおさん！
こころ組の「茄子」と「みそたまり」美味しいよ！

みんなー！
まだ「なす」はあついから
(手に乗せる時に使う)
ペーパーもってきたよ！
くばっていくねー！

Rくん、
ありがとう



めしあがれ！

まだあついから
きをつけてね



自分たちで味噌を作ったからこそ出会えた貴重な調味料
「みそたまり」って美味しいね！