

12月22日(月)

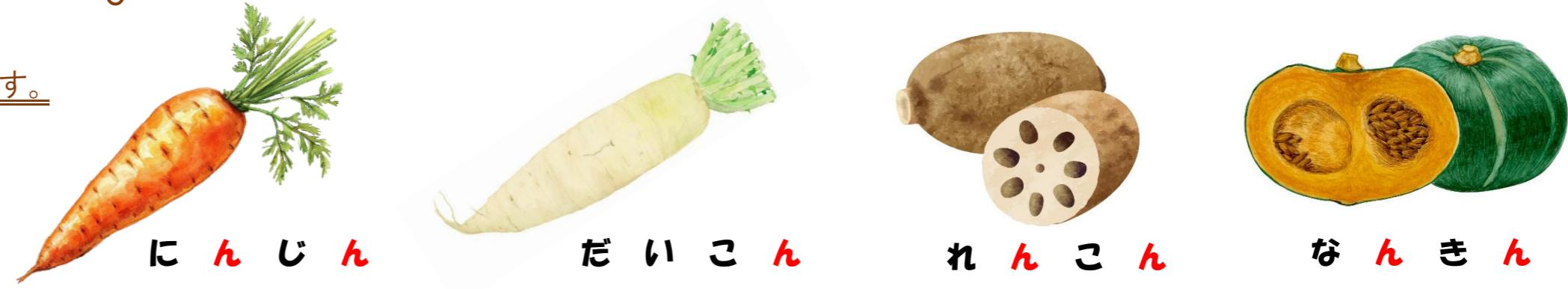
3歳つき組
4歳ほし組
5歳はっぴー組

冬至のスープづくり

今日は冬至。一年でもっとも昼が短く、夜が長い日です。

冬至の日には、運がつくように
「ん」のつく食べ物を食べる風習があります。

今日は、こどもたちとも
「ん」がつく食材を使って、スープづくりを楽しみました！



先週、はっぴー組が
スープに使う食材を干して、準備してくれました！



干してから3日が経ち、
野菜たちはどうなったかな…？



干す前よりも、
野菜が『小さく』『硬く』なってることに
気がついたはっぴー組

さあ、いよいよ…
『冬至のスープづくり』はじまりはじまり～！

鰹節と昆布で出汁をとり、
そこに干した「にんじん」「だいこん」「なんきん」と
擦りおろした「れんこん」を入れ、
醤油と塩で味を整えたら完成！



できたてスープ
いただきまーす！！



あれ…?
まえよりも
ちいさくなってる！

なんか
かたくなってるね
これたべられるの？

どんなあじだろ…

やったー！

からだが
あったまるー！

ふーふーって
じょうずに
できるよ！

おかわり
したい！

おいしい！

なんきん
はいってた！

わたしも！

こどもたちが元気いっぱいに
寒い冬を
乗り越えられますように…
冬至のスープづくりは、
明日も行います！