

12月22日(月)

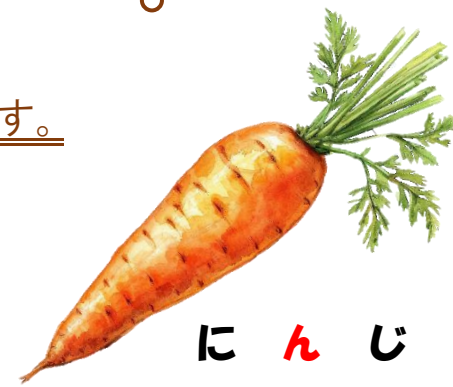
3歳つき組
4歳ほし組
5歳はっぴー組

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！



に ん じ ん



だ い こ ん



れ ん こ ん



な ん き ん

先週、はっぴー組が
スープに使う食材を干して、準備をしてくれました！

いいにおいする

ほしたら
どうなるんだろう

すーぷづくり
たのしみー！

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』なっていることに
気がついたはっぴー組

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？

どんなあじだろう…

さあ、いよいよ…
『冬至のスープづくり』はじまりはじまり～！

鯉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！！

やったー！



ゆげでてる！
あつそう！

あとどのくらいで
かんせい？

あれれ？不思議！

お湯の中に入れたら、
干して硬かった野菜たちが
またやわらかくなったぞ！

おーい！みんなー！
とうじのスーぷ
かんせいだよー！

いいにおい
してきた！

はやくたべたい！

にんじんとだいこん
またやわらかく
なってるね！

おいしい！

なんきん
はいってた！

わたしも！

おかわり
したい！

からだか
あったまるー！

ふーふーって
じょうずに
できるよ！！

こどもたちが元気いっぱい
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！