

1月27日(火)

みそ作り 1日目

楽しみにしていた『みそ作り』の日になりました！
今日と明日の二日間かけて、仕込みます！

まずは大豆をじっくり観察して見よう👁



せんが
みえた



たねみたい



ちょっとだけ
くろいところがある



だいず、
ちいさい

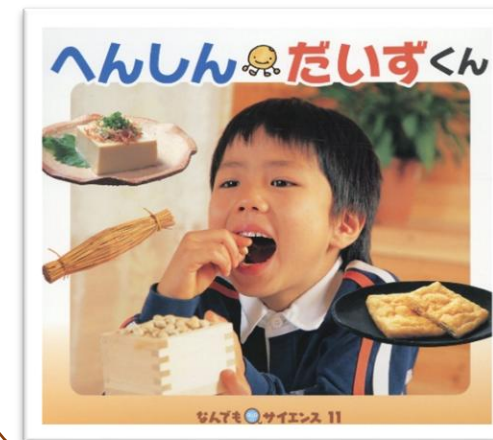


だいずって
かたいね！

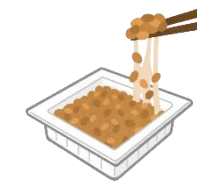
絵本を読みながら、
大豆についてもっと調べてみよう！

📖 へんしんだいずくん

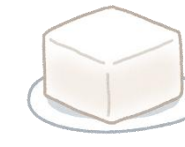
写真：榎本 功 絵：古島 万理子
出版社：ひさかたチャイルド



えほんにでてきた
「だいず」から、できているもの



なっとう



とうふ



あぶらあげ



あつあげ



きなこ



みそ



とうにゅう



しょうゆ

みその作り方①
大豆を洗う

みその作り方②
大豆を水に浸ける

約1時間半、
水に浸けた大豆は
どうなったかな？

みその作り方③
大豆を煮る

今日はここまで！続きはまたあした！



あらってたら、
だいずが
しわしわになってきた



だいずのかわが
むけてきた！



かわってる！

やわらか
なってる！



だいず、
おおきくなってる



大豆を煮るのは、
栄養士のみちこさんをお願いしました

みちこさん！
だいずを、にてください！

おねがいします！

みそつくるから！



今日の、お昼ご飯の時間
こんな出来事も・・・

おつゆのなかに、
あぶらあげあった！



ほんとだ！
あぶらあげ、あった！



「大豆」や食への興味関心が
ぐんぐん高まっているほし組です！

今日のご家庭でのご夕食も、
「大豆」を意識したメニューを
取り入れてみてはいかがでしょうか？(^^)/