



梅シロップ作り

梅のお買い物にいったよ！！

先週の金曜日に梅シロップ作りに向け、梅を買いに行ってきました。「黄緑やよ！」とお部屋で予想して行ったのですが、大当たり！お店に入ると「あつた！」とすぐに見つけられました。お店の方が「みんなの帽子と一緒に色だね～」と声をかけてくれると、「本当だ！」とみんなで帽子を見比べて、キョロキョロしていました！「持ちたい」「私も」「ほくも！」と一斉に手を出し、お手伝いしたい気持ちが伝わりましたよ！！

梅を大事に抱え、お店の中も一回り！「すいかや！」と大きなスイカを見つけたり、「ここにナスある！」「きゅういも！」とみんなが育てている野菜を見つけたり、たくさん品物にまたまた目をキョロキョロさせ、楽しんでいました！！



6月9日(月)

みかん組



あつたよー！

いっぱい入ってる！



お野菜いっぱいあるね！



重たいよ～



給食先生、
お願いします♡

梅シロップ作り



給食先生と一緒に梅シロップ作りをしました。「はじめての梅しごと」という絵本を何度も見て予習はバッチリ！先週、買いに行った梅に加え、梅漬けの瓶に、ホワイトリカー、氷砂糖が机に並ぶと、興味津々でお話を聞いていました。給食先生のアドバイスと絵本の内容とカレンダーの3つを照らし合わせて、今日から約20日頃(30日(月))に完成予定！それまでは毎日瓶の中を観察しながら、瓶を揺するお当番をしていきます！「氷砂糖って何？」とみんなでお話もしましたよ☆



氷や！

違うよ！氷砂糖なんやって！

氷だよ、まだ溶けてないだけ

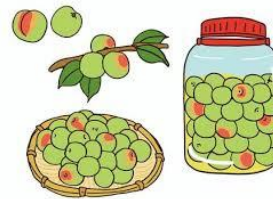


お汁がないから飲めないね

氷じゃない、冷たくないね～！

☆作るポイント☆

- ・梅をきれいに洗って水をしっかり拭いて、なり口をとる
 - ・瓶を(ホワイトリカー)でしっかり消毒する
 - ・梅と氷砂糖をサンドイッチにする
 - ・暗いところで20日ほど寝ると砂糖が溶けてシロップになるよ
- 給食先生にたくさん教えてもらいました！



おやすみなさい☆

♡♡♡出来上がりまであと20日♡♡♡

楽しみ♡！！

