

シソ摘み&シソ漬けをしたよ！！

7月10日(木)ぶどう組

梅シロップに続いて梅干しを作ってみよう！となりその準備として2日間に分けてシソ摘みとシソ漬けの作り方を給食の先生に教わりみんなで頑張りました。シソ摘みではシソの葉の取り方をみんなで確認し、葉の感触やシソならではのにおいを嗅ぐ姿や「ちょっと力いる～」という声も聞こえながらもペアの友だちと力を合わせて袋いっぱい葉を摘むことができました。

今日のシソ漬けでは、昨日摘んだシソを使ったシソ漬けの様子をみんなで観察しました。シソに塩を入れてもむと「汁がでた！」「小さくなった！」という形の変化や塩漬けの梅にシソを入れた時の「黄色から紫色になった！」という梅酢の色の変化への発見がありとても興味津々の子どもたちでしたよ。

梅干しの過程の変化も見届けながらみんなで完成を楽しみに待ちたいと思います！

「シソの葉摘み編」

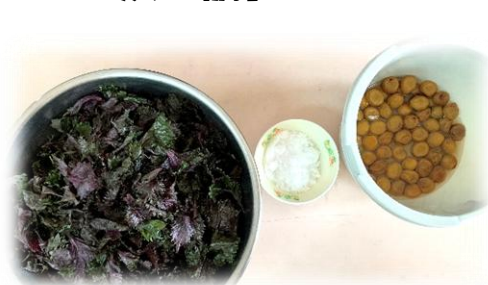


くんくん、いいにお～い！



みて！恐竜の足みたい

「シソ漬け編」



みんな興味津々！！たのしみだなあ

材料→シソの葉、しお、うめぼし

よくなじませて

