

梅シロップ作ったよ

ほし・そら組

令和4年6月
大和こども園給食室



梅を傷つけないようにヘタ取りできたかな



梅は大事に入れていってね



どんな風に変化するかな？



完成したらりんごと入れてぐるぐるジュース作りたいな



～梅シロップの作り方～

- ・用意するもの 青梅 1kg、氷砂糖 1kg、りんご酢適量、瓶
 - ① 瓶を熱湯できれいに洗い殺菌します。
 - ② 梅のヘタを取り、きれいに洗い、水気をふきとります。
 - ③ 水気が取れたらりんご酢で梅全体を絡め消毒します。
 - ④ 瓶に梅と氷砂糖を交互に重ね入れます。
 - ⑤ 出来上がったら冷暗所で保存し、氷砂糖が溶けるまで毎日瓶を揺らします。氷砂糖が溶けたら出来上がり。
- 簡単にできますのでご家庭でもぜひ作ってみてください。



今回の活動を通して子ども達が梅の実を収穫し、ヘタを取り、シロップ作りの工程を体験することが出来ました。子ども達は毎日欠かさず瓶を優しく振り出来上がりを楽しみにしています。子ども達には梅シロップが出来上がるまでのわくわく感や達成感を体験してほしいです。また、食材や食事を作ってくれているたくさんの人への感謝の気持ちを大切にしてほしいと思います。