

☆梅シロップ作り☆

ほし組・そら組

R7.6月

大和こども園

梅が旬の季節になりました。自家製の梅干しや梅シロップなどの保存食を作る事を「梅仕事」と言いますが、大和こども園でも年長組さんが、恒例の梅シロップ作り「梅仕事」を体験しました。



まずはヘタ取りです
つまようじで優しく丁寧に取
りました



みんな真剣！
集中しています



梅と氷砂糖を交互に瓶に入
れていきます
全部入れ終わったら完成！
美味しい梅シロップになる
まで約1ヶ月、毎日瓶を振
って氷砂糖が溶けてなくな
ったら梅シロップのできあ
がりです♪



「いい匂いする～」



りんご酢で消毒します



子ども達が“目で見て”“匂いを嗅いで”
“手で触れる”という経験はとても大切なこ
とです。このような体験をいくつも積み重ね
食への興味関心を持ってくれると嬉しいで
す。夏バテ防止にもなる梅ジュースを飲んで
みんなで暑い夏を乗り切りましょう