

☆梅シロップ作り☆

R8.6月
大和こども園
給食室

ほし組・そら組

梅が旬の季節になりました。自家製の梅シロップや梅干し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を体験しました。今年は本江町の北出農園で梅の収穫も体験してきましたよ。



ももみたいなにおいするね



たくさんとるぞ!!



ヘタ取り、みんな真剣!

梅と氷砂糖を交互に入れます
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♪

りんご酢で消毒



すっぱい匂いするよ



おいしくな〜れ



子ども達は梅の収穫を体験し、梅の実が木にどんなふう実っているのか、また、色や匂い、手触りなどを感じる事が出来ました。シロップ作りでは、ヘタ取りや梅シロップの工程を体験しました。毎日瓶の中の様子を見て優しく揺すり、美味しく出来上がるのを楽しみにしています。このような体験を積み重ね、食への興味関心、達成感を味わって欲しいと思います。暑い夏、みんなと楽しく梅ジュースを飲みたいと思います。