

梅干しづくりに挑戦!!

R8. 8月
大和こども園
給食室

ほし組・そら組

梅のヘタ取りから始まり、塩漬け、赤しその葉をちぎる作業や塩もみ、天日干しまで、長い時間をかけて梅干しづくりを体験しました。

おいしい梅干しに
なりますように♪



ヘタ取りをした梅を塩と交互にタルへ入れます。



洗った赤しそを塩もみ
アク抜きします。



赤しその葉を
茎からちぎります。

むらさき色の水が
出てきた!



梅のタルへ赤しそを入れてしばらく寝かせた後、
3日間 天日干しをして梅干しの完成です!



梅や赤しその色・香り、手触りの変化を見たり、匂いをかいだり、実際に触れたりしながら、梅干しになっていく様子を楽しむことができました。

赤しそはすり鉢で細かくして、ふりかけにしました。お昼ごはんの白ごはんにかけて、みんなで味わいました。梅干しもみんなで食べる日が楽しみです♪

梅干しづくりを通して、食材や食事を作ってくれる人への感謝の気持ちも育んでいけたらと思います。