

# たべもの通信

平成20年9月19日  
発心保育園

畑ではさつまいもやピーナツが生き生きと自分を主張しています。  
収穫間近！楽しみが膨らみます。  
山では、そろそろ栗の季節かな？？？散歩にも熱が入ります。

## 稲のバケツ栽培

実るほど頭をたれる稲穂かな・・・とまではいかないけど  
稲穂が膨らみ実りの季節です。  
無農薬で育てることって本当に難しい！  
せっかくの稲も、病気が・・・  
でも、9月下旬には稲刈りをします。



## おばあちゃんの味噌作り・おもしろかった！！



柔らかく煮た大豆をつぶします  
「お味噌の先生！見てください」  
もう少し小さくなるように・・・！



混ぜ混ぜしたら早くつぶれるかも・・・  
マッシャーもすりこぎもいらない  
自分の手でつぶしちゃえ



ソフトクリームみたい  
やわやわになったー  
気持ちいいねー



では、麹を入れます  
「臭いがするねー」  
どんなにおい？？  
「納豆のような」



上手に混ぜたね。次は団子づくりです。  
空気を抜いて、きれいにつめていきます。  
カビがしないように・・・



いろんな行程を  
おばあちゃんとうしました。  
面白かった！

9月11日に味噌づくりをしました。

9日に大豆を洗って水につけ、10日はかまどで大豆を2～3時間ほど煮ました。  
お味噌を作るのは初めてのことでしたので、ドキドキ・・・しかし、割と簡単で一つ一つが楽しく面白かったです。  
2ヶ月過ぎたら食べれるとの事です。その時は、お味噌の先生と一緒にみそ開きをしてみそ汁を作ろうかな。  
お味噌の先生は、橋本カスミさんでした。有り難うございました。

## クッキングでおはぎ

お彼岸にちなんで、あんこと黄な粉のおはぎを作りました。(9月17日)  
各年齢でかかわり方がそれぞれ・・・



- 5歳児・・・ご飯をつぶして団子に丸めあんこや黄な粉をまぶします。
- 4歳児・・・ご飯をつぶしてラップの上にあんことご飯をのせ、ぎゅーっと丸めて完成！
- 3歳児・・・つぶしたご飯とあんこをお皿の上のラップにのせ、団子にして完成！
- 2歳児・・・ラップで丸められたおはぎをいただきます。
- 1歳児・・・小さなおはぎを作ってもらって、いただきます。

どのクラスも、「自分です！」「おいしい！」「おかわりちょうだい」などの声が……

