令和５年度　きりん組

１１月２９日（水）味噌作り（肉みそ作り）

今日はいい肉（１１２９）の日♪
そんな今日きりん組では“畑の肉”と呼ばれている大豆を使って味噌作りを行いました。
事前に味噌について学んでいた子どもたち。味噌作りには『大豆、麹、塩』が必要であることを知っていましたが、「こうじってなんだろう？」「なんで豆が味噌？」と不思議なことがたくさんありました・・・

今日のおやつは『らっぷおにぎり』
きりん組の中の具は・・・味噌を使って作った“肉みそ”です。
ゴマはみんなですりました。目の前で作っているところを見せてもらい、大喜びでした♪

「おいしい～！！」

すたーと

まずは３種類の大豆の硬さを比べて…
「煮た大豆なら手で潰せる！」

味噌はこのままでは食べられないのでしばらく寝かせます。
食べられるのは小学生になる頃です♪

ボウルの中で塩と麹を混ぜる
「持っててあげるね♪」

煮た大豆を手で潰す
「スライムみたいに潰せる！」

先に混ぜた塩、麹に潰した大豆を入れて混ぜる
「つぶつぶしてきた！」

混ぜたものを丸めて空気を抜く
「なんかハンバーグみたい♪」

おわり

空気を抜きながらみんなのものを容器に詰めていく
「ぎゅうぎゅうだね！」