



★ きのこスープ作り ★

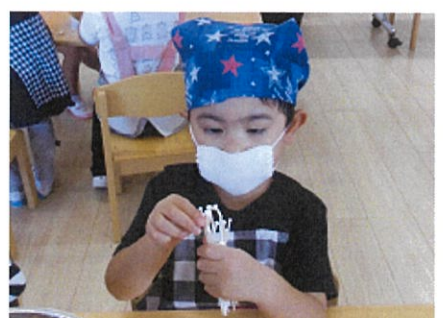
～ つき・ほし組 クッキング



2020年10月23(金)

1. きのこを手でちぎります。

～今日はしめじ・エリンギ・椎茸・えのきの4種類を使いました♪♪～



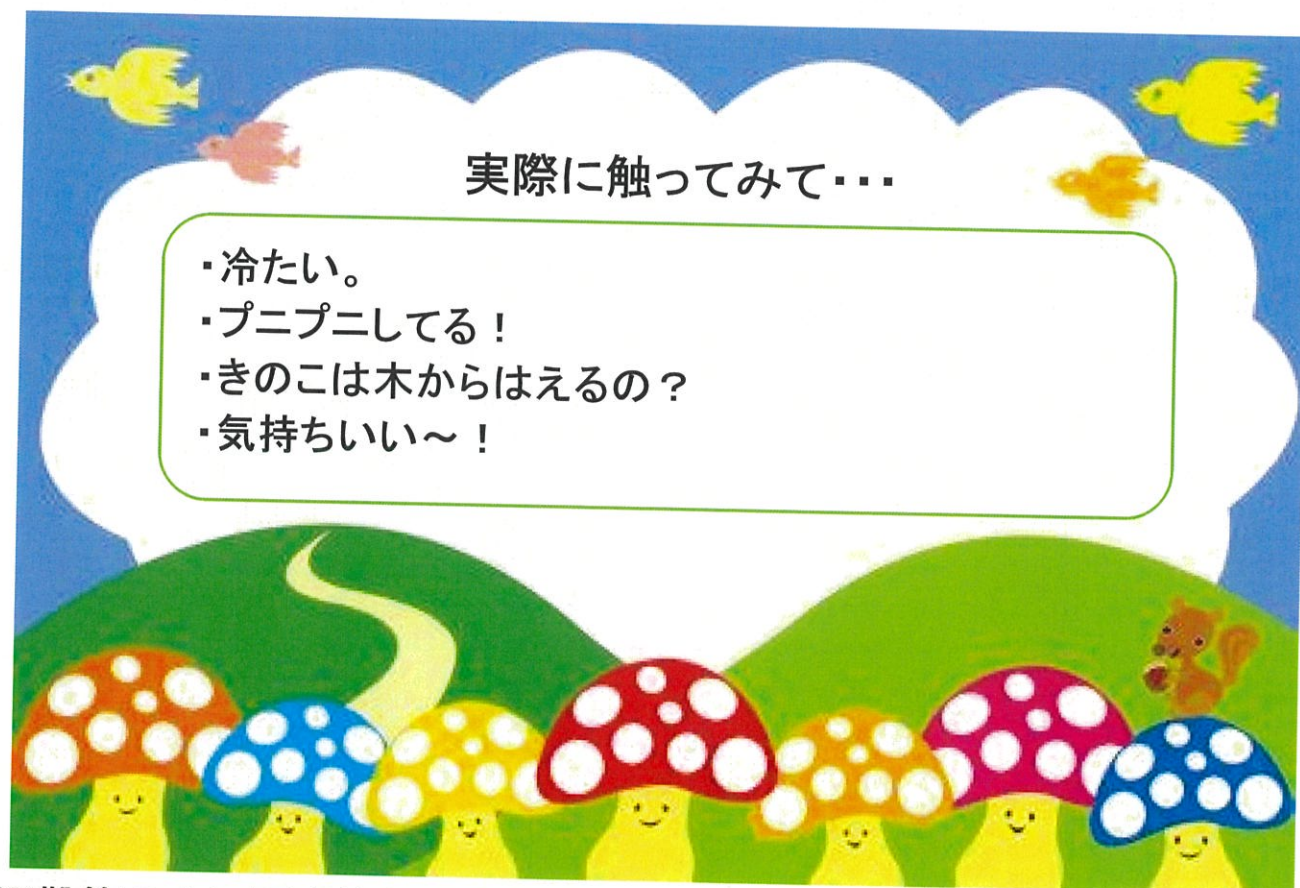
2. お鍋の中に、きのここと野菜・だし汁を入れて煮込みます。
～火傷をしないように気をつけて、お鍋にきのこを投入しました！！～



～あんなにたくさんあったきのこが全部お鍋に入りました☆彡～



★煮ている間に、実際に生えているきのこの観察をしました♪



実際に触ってみて・・・

- ・冷たい。
- ・プニプニしてる！
- ・きのこは木からはえるの？
- ・気持ちいい～！

※靴箱の上に原木椎茸を置いています！
お迎えの時など、子ども達と観察してみてください😊

3. 味付けをして出来上がり。

～おいしそうなきのこスープが出来ました★出来上がりの香りをクンクン！！～



4. みんな一緒にいただきます♪♪

～自分たちで作ったスープの味は??美味しいと喜んで食べていました★～



～普段はきのこが嫌いな子も、嫌がることなく食べていました★～



今日の給食の
中できのこ
スープが一番
好きかも★



自分たちで
作ったスープ、
おいしいね♪

