



★ みそ汁作り ★  
 ~ つき組 クッキング ~

2021年5月21日(金)

1. 昆布・椎茸・いりこ・かつお節でお出汁をとります。  
 ~だしの素になる食材を触って嗅いで、お出汁の味見をしました~



カチコチのだし昆布が、お湯で戻って大きくなっているのにビックリ!! お湯とお出汁にしょうゆを入れたものを飲み比べました♪



お出汁のお味は? ⇒「美味しい♡」「お汁の味がする♡」

## 2. みそ汁の具を切ります。

～包丁で手を切らないように気を付けて切りました～



初めて包丁を使う子も、普段から包丁を使っている子も、左手は“猫の手”で一生懸命、真剣に切っていました★

お野菜もお豆腐も上手に切れました！！



### 3. お出汁の中に切った食材を入れて煮込みます。 ～具材が煮えていく様子を観察しました★～



### ～煮ている間に味噌の観察～



「これ何??」と、みそを初めて見る子もいたようです!!  
「どんな匂いがする?」と聞くと・・・「納豆の匂いがする!!」との声が多かったです(#^^#)

4. 味噌を溶いて出来上がり✧  
 ～出来たてのみそ汁の香りをかぎました★～



5. みんなで一緒にいただきます🍴



みんなで作ったみそ汁の味は美味しかったそうです★

