

★ 餅つき・鏡餅作り ★

～ ほし組 ～

2021年12月27日(月)

1. お餅の作り方の説明を聞いて、米・もち米の観察をしました★  
 ～説明をしている間にもち米を蒸します★部屋にはもち米の蒸し上がる香りが♡～



もち米



うるち米



お米の大きさも違うね！

もち米の方が白いね！

～蒸し上がったもち米の香りをかいだら、一口ずつ味見♡～



つき組さんも、もち米の良い香りに誘われて・・・途中から飛び入り参加☆

## 2. 餅つき機で餅をつきます。

～お米の粒が無くなってまん丸になっていく様子を観察しました★～



もち米の粒  
が無くなっ  
てきまし  
た!



お餅を餅つき機  
から移す時が、一  
番歓声が上がっ  
ていました(^^)/



完成



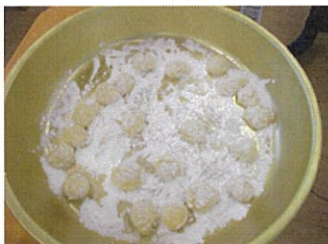
もち米がだんだんとお餅に  
なっていく様子を観察しました(^▽^)/

### 3. 餅を取り出して鏡餅を作ります★

～出来たてのお餅は柔らかくて熱々！！火傷に気を付けて鏡餅を作ります(^▽^)～



～鏡餅用のお餅を冷ましている間に、自分のお餅を丸めました♪～



お餅はこうやって丸くするんだよ～と教えると、みんな上手に丸めていました😊

～自分で丸めたお餅を試食(^^)／～



自分たちで丸めたお餅の味は？  
つきたてのお餅に砂糖醤油をかけて食べました★  
お味は・・・「とっても美味しい！」と喜んで食べていました(∇∇)／

#### 4. 鏡餅を仕上げます✧ ～鏡餅の意味を教わりました★～



# 5. みんなで作った鏡餅を飾ります♪ ～各クラスと保育園の玄関に飾りました(^▽^)/～



玄関に飾ってあります。送迎時にご覧ください☆