



# かもめ組のみそづくり

R5.2.27~3.1

まずは 大豆をきれいに洗うことから!  
水が冷たかったけど、濁りがなくなるまで  
丁寧に洗いました☆



水につけて 柔らかくなった大豆を  
給食の先生がゆでてくれました  
洗った時の大豆より、柔らかくなっていてビックリ!  
二人組で 細かくつぶしました



園長先生が  
豪快に 桶の中に入れるお手本を  
見せてくれました!

みんなでつぶした大豆と  
塩 麹 ゆで汁を  
まぜてまぜて・・・



お手本が良かったのか  
みんなじょうずに  
桶へ投げ入れました!  
「おいしくなあれ♡」と  
声を掛けながら...



出来るのはみんなが はくちょう組になったころ...  
それまで“りんちゃん”(子どもたちが命名)は  
ゆっくりおいしくなってくれることでしょう(^\_^)