

年長味噌汁づくり

令和5年12月1日(金)

年長きく組さんが夏の終わりににまいた大根の種。すくすく大きくなり、とても立派な大根が沢山収穫できました。一人1本ずつ選んで持ち帰ったのですがまだまだ沢山ある大根。「保育園で何かして食べようよ」「お汁がいいなあ」と話し合い、大根の味噌汁を作ることになりました。



上手に切れます!



大根の皮をむいて包丁でトン



「何しとるの?」と興味津々で見に来てくれたさくらさん。きくさんが上手に大根を切る様子を見守ってくれました。その後玄關に置いてある大根を持ってみたり匂いを嗅いでみたり...「つけものみたい」と言っていました。



出汁の入ったお鍋に大根を投入!



2種類の味噌で味つけをして完成!



「おいしい!」大満足の子もたち見守ってくれたさくらさんはもちろん、他のクラスのみんにもおすそ分けをしました。みんなもおいしい♪と喜んでくれました。沢山おかわりもしてお釜に2杯たっぷりあったお味噌汁が空っぽになりました!

