

年少 イナゴの佃煮

令和4年10月31日(月)

以前、モンデウスではあまりとれなかったイナゴ。しかし先週タイヤ公園に行くときたくさん捕まえることができました！これでやっと佃煮が食べられると喜んでいたちゅうりっぷさんです。ドキドキわくわく…

捕まえてきたイナゴを飼育ケースに入れて観察します。ピョンピョンはおてとても元気！



イナゴが足元にはおている！

いよいよ調理…

タオルを縫って作った特製の袋に入れて2日間、フン出しをしました。このままイナゴを熱湯で茹でて下処理をします。エビのように赤くなりますよ！

ほろつかましたよ

興味津々！

油でからからに炒めてから、酒・砂糖・みりん・しょうゆで味付けをします。

先生たちも初体験

完成しました



念願のイナゴ！おいしー♡

エビっぽく香ばしい味がします



もっと食べたかったよ

もっないの？

クラスの一人からでた、「バッタ食べれるんやって！食べてみたい」という声から始まったイナゴプロジェクト。いっぱいおとそと意気込んで向かったモンデウスは天候のせいあまり取れず…それでもあきらめずにいると、良い天気の日に出かけたタイヤ公園でたくさんのイナゴに出会うことができました。2日程飼育した後に目の前で調理されていくイナゴ。まさに「命を頂く」経験をした子どもたちです。