

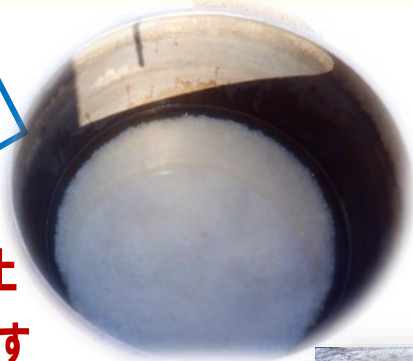
# 釜戸でごはん

令和4年12月19日(月)

餅つきの前日、釜戸を使ってご飯を炊いてみました。  
使ったお米は今年の新米！上手にできるかな？



湯気がでて  
きました



お米を洗い、手首の上  
くらいまで水を入れます

中はこんな感じ！

朝9時  
今からご飯を炊くよ

完成～★

♡♡♡♡♡

燃える薪をよけて火を小さく  
して、30分蒸らします

早く食べたいよ～



おこしこし



おにぎりにして食べました！とっても甘くてお米本来  
の味を感じることができました♪