

焼き芋

令和4年10月28日(金)

20日にみんなで収穫したさつま芋を焼き芋にしました！

前日にきくさんが芋を洗ってくれました。

朝はまた小さな焚火



燃やして燃やして...

① お芋を新聞で包みます。

② 水で濡らします

広げて“おき”の出来上がり

③ アルミホイルで包んで準備 OK!

勢いよくおきに投入!!
あれれ？はみ出しているものもあるよ

できあがり

トタンをかぶせて蒸し焼きにしたら、30分ほどで焼きあがりました♪

おいしいね

焼きたてのお芋はあつあつのほくほく！
美味しい焼き芋ができました♡
早く焼けたので、お散歩帰りのももさんと
たんぽぽさんも一緒に食べることができました。
栽培から収穫、調理 とすべてを通して関
わることができました。