きりん組　味噌づくり～1日目～

きりん組で育てて収穫をした枝豆を使い、来年度の芋煮に使う味噌づくりをしました。

味噌作りに使う麹と枝豆を乾燥させて作った大豆を紹介してもらい触ってみたりと観察をしました。

グループごとに協力をして瓶に大豆と水を入れました。
水につけた大豆がどうなるかみんなで予想をし、午睡後にまた大豆を観察することにしました。
その後もしばらく大豆の話で盛り上がり楽しみにしている子どもたちでした。

大豆はどうなっているかな？
「大豆が大きくなった！」「膨らんでる！」「量が増えてるよ！」と大興奮で様々な発見をしていました。

味噌づくり～2日目～

2日目は昨日の大豆を瓶から出すことからスタートです。昨日よりも更に膨らんだ大豆に大興奮の子どもたちでした。各グループごとに無事にボールに大豆を出すことができました。

お給食の先生が大豆を茹でてくれている間に、大豆と枝豆の食べ比べをしました。「大豆は苦い」「枝豆は美味しい」等様々な意見がありました。枝豆と大豆は同じ物なのに乾燥させると色も味も違うことを学べました。

茹でた大豆をビニール袋に入れ2人1組で潰しました。豆が残らないように頑張って潰し、だいぶ味噌らしくなってきました。ボールに出した後お給食の先生が麹を混ぜてくれました。

最後に味噌玉をバケツに思いきり投げ空気抜きをしました。的を外さないように慎重に投げる子、勢いよく投げる子と様々でした。
次に味噌に会えるのはぞう組の夏に行う天地返しの時です。みんなで「おいしくなーれ！」とパワーを送りました☺