

味噌汁作り

2020年1月22日(水)

ふじ組さんが、自分たちで選んで決めた具材で、
みんなが大好きな味噌汁を作ってくれました。



5月22日にみんなで作った味噌を開けました。
色が濃くなって、風味がとても良い美味しい味噌になりました。



まずは胡瓜につけて味噌の試食です。

とってもおいしい♡



ふじ組さんが選んだ食材は、豆腐・南瓜・人参・えのきたけ・団子・わかめでした！



豆腐は手のひらの上で優しく♪



えのきは切ったら手でほぐして♪



ピーラーで人参の皮をむきます♪



南瓜の種とワタを取ります♪



固いかぼちゃは気をつけて♪



お団子はこねて好きな形に♪



羽釜でいりこの美味しい「だし」をとります。



火の通りにくいものから順番にだしの中に入れます。



味噌をこしたら出来上がり！



自分達で作った味噌汁はと～っても美味しかったです♡♡

