



# 梅もぎ体験&

## 梅シロップ作り

6月9日(金) ゆい組

梅の絵本を読んでから、子ども達に「みんなで梅シロップ作ってみない？」と提案してみると、「作りたい！美味しいジュース作りたい！」と盛り上がり、梅もぎに行く事や梅シロップ作りを楽しみにしていました。昨日、北出農園へ梅もぎ体験に行きました。「シロップ作るし、緑色の梅をとるんやよね！」「いっぱい取らないとね♪」とどの子も楽しんで取っていましたよ♪



いっぱいある～！



この梅大きい！



たくさんとったよ♡

梅農園の北出さんに「梅シロップは2～3週間くらい待つと出来るよ！」と教えてもらいました！

昨日とってきた青梅を使って、早速梅シロップ作りをしました！給食の先生に梅の話を聞き、爪楊枝を使って梅のなり口を取ることに挑戦しました。「簡単や～もったいたい！」と言ったり、家で経験したことがある子は「取って黄色が見えたらオッケーなんやよ！」と教えてくれたりしました。梅・氷砂糖を交互にいれて今日の活動を終わりました。「梅何色になるのかな？」「梅ジュースおいしそうや」と出来上がりに期待する声も聞かれましたよ。毎日観察して色の変化や匂いなど子ども達と楽しみたいと思います！



梅のなり口とれるかな？



上手にとれた～！

ちょっと難しい



ホワイトリカーで梅を消毒します。

青梅と氷砂糖を交互にいれたら梅シロップの完成～！



給食の先生に「毎日瓶を優しくゆすってあげてね。20回くらい寝たら完成するかな？」と聞きカレンダーに印をつけました。毎日の観察が楽しみです！

