



# 梅仕事 part2

## 梅の塩漬けをしたよ!



6月14日(木)  
ひまわり組

紙芝居を見て  
作り方が少しわかったよ!

みんな、梅干し好き?

今日の朝食べたよ!

すっぱいの苦手やし  
あんまり好きじゃない...

好き~!

すっぱくて美味しい♡

梅もぎをして、持ち帰ってきた梅を毎日観察し、「やわらかくなって」「においしてきた!」「前より黄色くなってよ!」と梅の変化を感じていた子ども達。梅干し作りも楽しみにしていました。今日は、待ちに待った梅干し作り(梅の塩漬け)をしました。給食の先生に「梅干しを食べると元気で風邪を引きにくい体になるよ」と教えてもらいました。爪楊枝を使ってみんなで梅のなり口を取り、樽の中に塩→梅→塩→梅...と順番に入れ、最後に重石を乗せました。5日後にどのようになっているか観察する予定です。「次は(梅が)オレンジ色になるかも!」「梅、つぶれるんじゃない?」と、話していましたよ。変化が楽しみです。



① 梅干し作りスタート!

② なり口を取る。

③ 梅→塩→梅→塩の順で  
塩漬けする。

梅はどうなるのかな?  
来週のお楽しみ♪

⑤ 蓋をして重石を乗せる。

④ 梅にホワイトリカーをまぶす。

