



# 梅干し作り 第一弾

R4.6.15 (水) ひまわり組

梅もぎをして、持ち帰った梅を触ったり、匂いを嗅いだりしては「やわらかくなって」「においしてきた～」「梅の色黄色くなってきた」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には、風邪を引きにくくしたり、体を元気にしたりと、体に良いことがたくさんあると教えてもらいました。みんなで梅のなり口を爪楊枝を使って取りました。去年も経験しているので、やり方もバッチリであっと言う間に取っていましたよ。梅を塩漬けにして最後に重石を乗せると「段々と汁が出てくるんだよ！」と話す子がいました。5日後にどのようなになっているか観察する予定です。変化が楽しみです。



上手に取れたよ



① 梅干し作りスタート！

② なり口を取る。

③ 梅にホワイトリカーをまぶす。



梅はどうなるんだろう？



④ 梅→塩→梅→塩の順で塩漬けする。

⑤ 蓋をする。

⑥ 重石を乗せる。

## カブトムシが産まれたよ

昨日、カブトムシの飼育ケースを覗くと、成虫になったカブトムシがいることに気づき、興味津々の子ども達！観察していると、カブトムシがひっくり返る様子が何度も見られました。子ども達に「どうしたらいいかな？」と聞くと、「木を入れたらいい！」という声が聞かれました。そこで、今日はみんなでカブトムシの登り木にする枝を探しに行ってきました。太い枝は残念ながら見つかりませんが、何本もほそい枝を入れてカブトムシが登りやすいように工夫していました。自分達が入れた枝にカブトムシが登っていくと、「カブトムシ喜んでるね」と嬉しそうでした。

