



味噌が完成したよ

R7.9.11(木)

ひまわり組

「味噌まだできないの?」「今日の給食の味噌汁は、ゆり組の時に作った味噌かな?」などと話しながら味噌の完成を楽しみにしていました。

給食の先生に、完成した味噌を見せてもらおうと、「お味噌のにおいする!」「パンみたいなにおい!」と話し、食べる事への期待に繋がっていました。子どもたちとの話し合いの中で、味噌汁を作ることになったのですが、味噌汁は、水と味噌で作られていると思っている子どもたち!それなら!と、出汁を取る所からみんなでやってみる事にしました。

今回の味噌汁は、鰹節から出汁を取りました。①出汁②水+味噌③出汁+味噌(味噌汁完成)の3種類の味を飲み比べしました。①と②では、「うすーい」「みそ汁の味じゃない」という声が多く聞かれました。③は、「おいしい」「鰹の味もするね」とおかわりして飲んでいました。味噌と出汁を合わせる事でうまみが出ることを知った子どもたち!他にも昆布だしなどいろんな出汁の種類がある事を給食の先生に教えてもらいましたよ。



じゃがいも



野菜切りにも挑戦!



にんじん

たこ焼きの鰹節のにおいする



目が染みる~



たまねぎ



出汁をとった鰹節をパクッ!

① 鰹出汁 ② 水+味噌 ③ 出汁+味噌



味比べ! 色も違うね



味噌汁最高~

