



梅を洗って、丁寧に拭きとりました



梅のへたをつまようじでとり除きます。
うさぎ組さんも見学に来ました！



食育活動 梅ジュース作り

6月12日(金)・7月9日(木)



カンパイ！！
とっても
おいしいね！



梅シロップでどうなったかな～？



6月の食育活動で「梅ジュース作り」を行いました。以上見て、梅の実を丁寧に洗って、つまようじでへたを取り、瓶に梅と凍り砂糖を入れて作りました。毎日、砂糖と梅がなじむように瓶をまぜたり、砂糖がどれくらい溶けたか観察する様子がありました。子どもたちは、梅が熟成して梅シロップが出来上がるまでの過程を観察することができ、味わう日を楽しみにしていました。

約1か月熟成した梅シロップを7月の夏祭りの練習の後に、園の子どもたちで味わいました。「カンパイ！」の掛け声にあわせて、みんなでおいしく飲みました。