

2019年10月25日（金）

## おみっそな〜ら 三年生♪

先日、子どもたちが心待ちにしていた学年活動の一つ、「みそ作り」がはじまりました。当日は、学年で仕込み作業にむけての事前学習も行いました。仕込みの工程や味噌ができるまでの流れとともに、材料となる大豆からできている食品などについても併せて学びました。

仕込み作業では、班のみんなと協力しながらそれぞれの工程を、手際よく清潔に行うことができました。

味噌の完成と、試食会が今から楽しみです！





まずは、煮た大豆の  
においを嗅いでみます



それぞれの袋に入れて・・・



滑らかになるまで  
つぶすよ

樽に大豆と塩と米こうじ  
をいれて、..  
**混ぜる！！混ぜる！！！！**



重石を乗せて、しっかりと  
蓋をしたら・・・

**仕込み完成！**

