

きゅりょくつかしん

2025.2.28 vol.11

味噌仕込み講習会

参加 ありがとうごさいます 荒屋 垢仲川

朝は寒波で道が凍り、皆ん保育園に到着
遅くなるヒ心配しましたが、開始の頃には
天候も落ち着き...14家庭の皆んが参加下
さい。

お味噌の材料や工程は各地方毎に本当に
様々ですが、ピッコロでは創設時から受け継
がれ、そして子どもたちにとっては毎日飲んでいるお味噌汁の味...そんなお味噌を



・大豆・米麹・塩というシンプルな材料で
作っています。お味噌作りに関してはピッコロで
既に経験のある以上児の子どもたちもそれぞれ戦力
となり、真剣な表情で各工程をがんばっていました。
味噌玉を容器に詰め終えた後は、お楽しみ

「ピッコロのお味噌汁試飲会」。
グラウンド横の菜園で育った
野菜の具が入った
「いっの味」を、お父ん

お父んはマジヤ〜ぞ。
僕は手〜大豆をつぶす時
とちリズム良く作り上げ
いらっせました。



大豆の感触はヒツも気持ちいいね!
「塩切り麹」と大豆を混ぜ合わせ
ています。

お母んは味わっていたけ
ました。食べ頃は夏の終
り頃〜、どんどん深みのある

ちびみに...

お味噌になっていきます。

この翌週、調理室では大豆50kg分(約一年分)の給食
用のお味噌を仕込みました。今年もどうか美味しく
仕上げますように...

大きなお魚!!

お勤めの会社のご厚意で、(やまみ・かよたん
かせみ・そまん
さばいて
焼いてもらった)
のお父んが、大きな大きな鮭を子ども
たちの前で三枚におろし、骨取りの達人技
もご披露下さいました。全クラスで見学しまし
た。が、「すごい!!」「大きい!!」より「早く食べ
たい!!」の声が多く... (笑)
そして朝からやまみおんが用意してくれにグラウンドのそばで、炭火焼にしてみんなが
頂きます。みんなの大好きな
鮭。元々はこの日に大き〜。
この風切りに切られて食卓に
のるんには、美味しい学びの会
でした。



そして朝からやまみおんが用意してくれにグラウンドのそばで、炭火焼にしてみんなが
頂きます。みんなの大好きな
鮭。元々はこの日に大き〜。
この風切りに切られて食卓に
のるんには、美味しい学びの会
でした。



魚を準備する様子が気にはなる子どもたち... (カワイ!!)

★どら焼き★

よつ葉のホットケーキミックス(卵・乳なし)を使用し、ピッコロの子どもたちが全員
食べられるどら焼きです♪

<材料> ※直径7cmの皮が約10枚分

- ・ホットケーキミックス...120g
- ・水...100ml
- ・小豆...150g
- さとう...150g
- 塩...少々
- 水...450g

- ①小豆を洗い、水から煮る→沸騰したら、ゆで汁を捨て水を入れ替える(渋きり)
- ②しばらく煮込み小豆が柔らかくなったら、さとうを加え混ぜながら水分を飛ばす
あんこ完成☆
- ③ホットケーキミックスと水を混ぜ合わせる
- ④ホットプレートで生地を焼く
- ⑤生地にあんこを挟んだら完成☆

