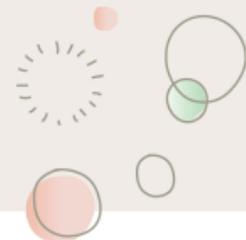


令和6年度しんまち保育園フォトギャラリー (No. 23-1)



まずは、昆布を拭いて水に浸けます。「こんぶって、かたいね。」と、乾燥昆布に興味深々の子ども達です。



日本の食文化でもある「だし」とはなにか…実際にだしをとる様子を見て、飲みました！



昆布の匂いを、嗅いでみました。「いいにおい！」と言う子や「かいだことがある、においだ」と言っていました。



昆布を煮出した後は、かつお節をいれます。ふわっと、部屋中に良い香りが広がりました。



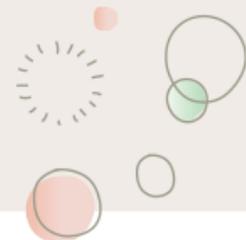
かつお節が、沈んでいく様子を見ました。「かつおぶしが、ふわふわうごいてる！」と喜んでいました。



だしが出来上がり、黄金色のだし汁をこします。「いいにおーい！」「おなかすいた！」という子もいました。



令和6年度しんまち保育園フォトギャラリー (No23-2)



まずは、だし汁を飲む前に香りを味わいました。「あーいいにおい！」思わず笑顔になった瞬間です！



出来上がっただし汁を、飲みました。



だし汁を飲んでみると…「おいしい！」味噌汁とはちがう味や香りを感じることができました。



少しずつ、味噌汁の匂いが香り「あっ！いつものおみそしるのにおいだ！」と嬉しそうな歓声をあげていました。



出来上がっただし汁に、野菜を入れ味噌をときました。味噌汁を作る工程を体験できました。



自分達で作った、味噌汁を給食と一緒に食べました！今回、味噌汁作りを通して感じた、匂いや味、そして日本の食文化「旨味」が子ども達の記憶に残っていくことを願っています。

