

ちぎって、煮て、炒めたよ ～しそを味わいました～

7月3日(水)
つき組

昨日の連絡帳でも記載しましたが、しその葉でジュースとふりかけを作りました。

最初に茎についたままのしそを見て「それ何?」「何かわからん」と言っていた子どもたちです。保育者が「これはしそっていうんだよ」と話すと「梅干しや」「ご飯にかけるやつ」としそについて少し知っている子もいました。



～梅干しではなくしそのジュースを作るので、みんなでしその葉をちぎるお手伝い～



しその葉をちぎってみて…

「梅干しのにおい」「くさい」「いいにおい」「梅干しおにぎりのにおい」「梅干しと魚のにおい」「スッパムーチョのにおい」(梅味のお菓子のことかな?)

しそ=梅干し と感じた子が多くいました

やっぱり気になるのは
しその匂いのようにした

～お鍋に入れて、煮出していくよ～



「梅干しのにおい」
「いいにおい」
「あんまりにおいしくない」

煮汁に砂糖を加えて粗熱を取り、容器に移してレモン汁を加えたらジュースは出来上がり!

続けて、絞ったしその葉を塩と一緒に乾煎りして、ふりかけを作るところを見ました。



しその煮汁を見て
「紫色や」
「ぶどうジュースみたい」



ふりかけを見て
「ピンク色ある」(塩が染まりました)
「梅干しの匂いしてきた」
「ジュージュって聞こえる」

給食メニューの関係で昨日は食べず、今日(7月3日)みんなで味わいました!



しそジュースを飲んでみて…

「美味しい!」と言ってすぐに飲み干しておかわりをした子と、ひと口飲んで微妙そうな表情で固まった子が半々くらいでした。水と原液を 1:1 で割るとあまり酸っぱさはなく、しその味が好きな子にとっては飲みやすかったようです。

ふりかけおにぎりを作って食べました!!

ふりかけは白ご飯にかけて、一人ずつラップでおにぎりを作って食べました。ふりかけの匂いを嗅いで「いいにおい」「早く食べたくなってきた」と呟いていたり、自分でおにぎりを握れることが嬉しいのか、大きな口で頬張ったりしていましたよ。



匂いのものや身近な食べ物を通して、目で見たり匂いを嗅いだり五感を使いながら美味しく味わうことをたくさん経験していきたいと思います。