

# ～★うめぼしを作ろう★～

梅干をつくろう!!

という事で、保育園の梅の木を見にいってきました★

いっぱいなってるかな～♪



あ!!  
なってる!!!

みんなで収穫しました。

さて!!たくさん採れるかなあ・・・

なかなか固いぞ!>>

<<これは いい梅だ。



全部で2・1kg 収穫出来ました♪

梅干しと梅シロップを作る事に

しました★





# ●梅シロップ●

梅のシロップ作り。

梅と同じ量の氷砂糖を順番に入れていきます★

おいしくなあれ～♪

おいしくなあれ～♪♪



1つずつ丁寧にに入れていきます♪  
氷砂糖がとけたら 飲んでみようね！！



## おまけ。

渋い酸っぱい  
青い梅をかじってから塩を舐めると  
甘くなるらしい。。  
あこ先生と  
さほちゃんとまおみくんが挑戦♪  
試してみてください(〃)



# ～★うめぼし作り

## はじまりました★～

### ●おいしいうめのつくりかた●

《用意するもの》 1グループ分

保育園の梅 250g

塩 20g

はちみつ 20g

やる気 無限



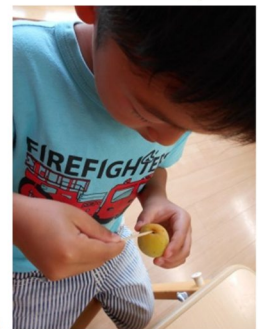
#### 1・丁寧に洗います

優しく・・・  
丁寧に・・・  
きれいに・・・  
と言ったところ、  
慎重になりすぎて  
落としてしまう子 続出・・・(笑)



#### 2・じくを取ります

実を  
傷つけないように  
力を入れ過ぎない  
ようにね！



#### 3・ジップロックに梅と塩を入れます

塩は  
先生が  
入れるってさ。

(やりたかった  
のにな・・・)





#### 4・力持ちの男の子がはちみつを入れます

けっこう

重いんです。。



#### 5・梅をフリフリ・・・♪

中の空気を抜いてから入れ物へ・・・

重石をのせて祈ります ～美味しくなりますように～



梅酢が上がってくるまで しばらく おまちください m(\_)\_m♪

# ～★梅を干します★～

6・梅酢が上がってきたのでお外に干しましょう♪  
おひさまに当てて殺菌します★



※・・・次の日・・・

お天気があまり良くなかったので

雨に当たらないよう

一度瓶に詰めました。





# ～★梅干しを食べよう★～

## 8・園長先生に味見をしてもらいます

梅干しだ～!!

おいしいよ～♪



## 9・お米を研ぎます

お米9合を測って入れます  
シャカシャカお水を入れて  
とぎます☆



おいしく

なあれ～♪



スイッチ オ～ン!!!



## 10・ごはんをよそって・・・







11・たべます♡

