

たべもの通信

平成26年1月
発心保育園

保護者とひまわり組で保存食の味噌とベーコン作りに挑戦しました。
初めて作る人、いつも手作をしているひと意見交換しながら楽しい時間がすごせたようです。
愛情の調味料が入った味噌は2ヶ月後、ベーコンは、一週間後きつと美味しくできていることでしょう。



味噌・ベーコン作り



愛情たっぷり、笑顔いっぱいの手作り教室となりました。皆さんお疲れ様でした。

だいこんの漬物

今回の懇談会の後の試食会にお母さん達に食べてもらいたいとひまわり組が大好きな大根の漬物作りに挑戦しました。



久しぶりの包丁、「これくらいかな～」と大根の厚さを気にしながら慎重に切っていました。



切った大根を丁寧にひろげて、天日干し2日間干しました。

大根の漬け方

(材料)

A	大根	中1本
	しょうゆ	150g
	酢	150g
	三温糖	130g
	昆布	適量

(作り方)

- 1、大根は、半月切りにする。
- 2、ざるに大根を入れ、下にボールを置きAを混ぜ合わせ、火にかけ、沸騰直前に火を止めた、A液を大根にかける。これを2回繰り返す。
- 3、A液が冷めたら容器に移し、大根と昆布を混ぜ合わせ一晩おいたら出来上がり

