

1月 豆腐作りとセレクト味噌（どんどん）

10月の味噌作りから大豆に興味があるどんどん組。今回はその大豆からどんな食べ物ができるのかという事で、豆腐をつくりました。今回は豆乳ににがりを入れて豆腐を作りました。

午後のおやつは、味噌おにぎり！全国には様々な味噌がありますが、全国の味噌から子どもたちが2種類選び、今回はその2種類の味噌を使った味噌おにぎりで味噌の食べ比べをしました。

大豆をしぼったら、豆乳とおからになるよ。

豆腐作り



豆乳に「にがり」を入れて



よく混ぜます！

給食室のスチームコンベクションで蒸す様子をみにきました。



豆腐の完成です！



セレクト味噌おにぎり

今回どんどんさんが選んだ味噌は、「九州麦みそ」と「御膳みそ」です。普段は米みそを出しているのので、麦みそは初めてです。



「どっちの味噌にしようかなー？」



麦みそは普段食べているみそよりも甘味があり、御膳みそはしっかりと味噌の味が感じられ、どちらも好評でした。どんどん組さんは交互に食べ比べ、それぞれの味噌を味わっていました。