



秋が深まり、朝夕はグッと冷え込んできました。冬の野菜は甘みが出て柔らかくおいしくなっています。寒い日には体を温める野菜(根菜類)で栄養たっぷり、あったか鍋やスープでポカポカにしましょう！

自家製味噌・里芋で豚汁づくり



今年の 2 月に大豆から仕込んだ味噌

今年 10 月美味しい味噌になりました！



「うんとこしょどっこいしょ」

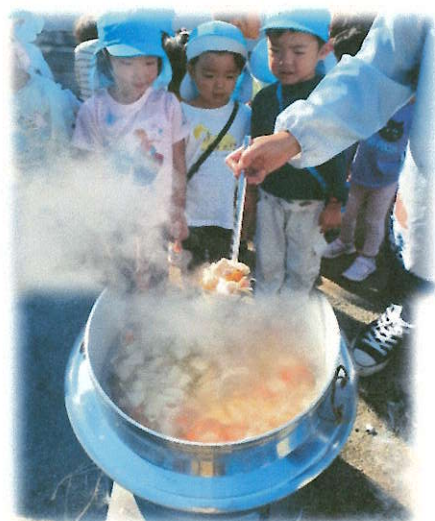


3個の種イモからこんなに収穫できました！

大根、人参を切り、お芋を育てたことで食欲も違ったようです。野菜を育て関わることで、収穫の大変さ・食の大切さ・楽しさを知ってもらえたらと思います。



豚汁に入れる野菜を切りました。「大根・人参切るの難しいな！」



仕上げはゆり組さんが作った味噌で味付け。大きなおにぎりをばくばく、大盛りの豚汁もおかわりしていました。

ぼら組 フロースンヨーグルトづくり
まぜまぜするだけだけど「楽しかったよ！」



バケツ稲 ゆり組 豆の収穫 ひまわり組



スズメさんにも分けてあげたので、お米はちょっぴりでした…。手で脱穀して、玄米にして食べたいと思います！

青豆、白大豆も収穫を迎え、色とりどりの豆ができました！収穫の秋に感謝ですね！

