

赤しそを育てて、ゆかりを作って食べよう！

6/11☆赤しそを植える

苗を運ぶよ



植える前に水も撒いて…



苗を植えたよ！



7/15☆収穫をする

スコップを使って赤しそを抜きました。
周りの土ごと掘り起こして、
根を切らないように気を付けて抜いたよ。



どんな匂いが
するのかな？



両手でしっかり
握って抜くよ！



☆葉っぱをちぎる

収穫した後は茎から葉っぱをちぎりました。
葉っぱが破れてしまわないように、茎の付け根を
親指でしっかり押さえながらちぎったよ。

☆葉っぱを洗う

ちぎった葉っぱを丁寧に洗いました。
葉っぱを泳がせるようにして
優しくゆすいで泥を落としたよ。



7/17☆塩もみをする

洗い終えた葉っぱに「塩」と「酢」を入れて、もみもみ！だんだん葉が縮んだよ。



変わってきたね！



2 ページ目も
見てね！

7/21☆干す

塩もみをしておいておいた葉を開きます。

そーっと丁寧にしないと破れちゃう?!

ゆっくり優しく開いてくれたよ。

指先を使うところは
私たちに任せて♪



お日さまにあてて
乾かすぞ～!



7/27☆細かくする

乾いた しそを
ジップロックに入れて…



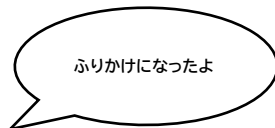
もみもみするぞ～!



☆給食で食べる



ふりかけになったよ



今日の給食で
お願いしまーす!



いっぱい食べられるよ!



みんなで育てて
みんなで作ったしそ!
とっても美味しかったね♪

