

12月13日（火） 大豆を使って「味噌と豆腐づくり」

3年生が、国語科「すがたをかえる大豆」の発展学習で、花田さん、大山さんに協力していただき、味噌と豆腐づくりを体験させていただきました。

豆腐は、大豆をすりつぶして温めて作るのですが、その過程で、湯葉ができたり、豆乳ができたり、おからができたり、様々なものに姿を変えるところを間近で見た3年生は驚きの連続でした。少し味見させていただきましたが、作りたての素材の味を楽しむことができました。

味噌の方は、みんな協力して混ぜたり、丸めたりして下ごしらえをしました。しばらくの間ねかせて、出来上がるのは3月の予定です。



