

お豆腐作りまでの流れ

2020年度
3月

お味噌の話【オンライン】 ハナマルキ（株）

・お味噌の作り方について知る

2021年度
4月

お味噌作り体験 ハナマルキ（株）

・大豆に興味をもち、大豆から作れるものを調べる

5月

畑で枝豆を栽培

7月

枝豆の一部を収穫して食べる

8月

枝豆の一部を大豆にする為、乾燥

10月

お豆腐作り

・おからや豆乳、お豆腐を入れたお味噌汁を味わう

2 飢餓を
ゼロに



12 つくる責任
つかう責任



豆腐作りに挑戦!



4月に味噌作りを行い、大豆に興味をもった子ども達。大豆で作られているものを調べ、豆腐づくりをすることに!まず、畑でエダマメを育てて大豆にするところから始めました。



大豆を鞘から出し、洗って準備。豆腐作り前日に水につけ、期待が膨らみました。

豆腐が入ったお味噌汁



ギュッと絞って、豆乳とおからに分ける作業を子ども達が行いました。



豆乳

少しの豆腐とたくさんのおからが、大豆は全部食べられることを知った子ども達。保護者の方の貴重な体験ともなりました。これからも興味をもったことに挑戦していきたいと思えます。次はどんなことをするのか楽しみです!



豆腐



おから

おからっておいしいね



おからを味付け



手作り味噌



お味噌汁おいしい



あお組は2回目の挑戦で成功!「やったー!」と喜ぶ子ども達。失敗は成功の基!!