

# 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。保護者の方のお力も借りながら、貴重な体験となりました。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!!