



令和8年1月1日
井堀保育園

先月、さくら組で「おだし集会」をしました。

昆布・煮干し・鰹節・干し椎茸を、乾燥した状態と水を入れた状態で見比べたり、匂いを嗅いだりしてもらいました。だしの入っていないみそ汁と、だし入りのみそ汁の飲み比べもして、味の違いを感じてもらいました。



「どうしてみそ汁に、だしを取った後のいりこや昆布は入ってないの？」や「明日のスープは、何のだしで出来てるの？」など、様々な質問が出てきました。

各家庭でも使うだしによって、みそ汁の味が違うと思うので、興味を持っている今、だしについて親子で話してみませんか？

1月7日は七草がゆです

1月7日は、正月の料理で疲れた胃を休ませる為に、七草をおかゆに入れて食べます。

保育園でも、7日に「かわり七草がゆ」を食べます。

保育園の七草がゆは、昆布だしと塩だけで味付けをします。

白菜・大根・人参・水菜などの野菜が入っていて、お腹に優しく薄味です。

