

★手作り味噌★

2026.6.6

毎年、園では卒園児が1月に手作り味噌を仕込みます。
去年の年長組さんが茹で大豆を潰し、塩と麴を一生懸命に混ぜた
お味噌です♪
4か月じっくり寝かせ、香りの良い、美味しいお味噌が出来上がりました。
皆で作った手作り味噌はとっても美味しく、子ども達も沢山おかわりして
くれます。



・発酵が進んで食べ頃のお味噌です。

・一回のみそ汁に約1.2kgのみそを使用します。



・子ども達もたくさん食べてくれます。



・手作り味噌を使ったみそ汁は約3週間ほど提供しています。