

もらいました R6. 5. 13



幼児クラスでは、食育の一環として、給食で食べるお米の炊飯を子ども達自身で行っていますよ。

今日は、キッチン黒田さんに、お米がより美味しく炊ける方法について教してもらいました♪

みんなの前で実践しながら教えてくれています。
つばみ・おはなの経馬舎もあるみのりさん。
「それしてる!」「つぎはこう!」と、
積極的に話を聞き、参加してくれていましたよ。



ツヤを出すために再び洗います。(10回)
↓
すすぎます。(2回)
↓
炊飯機にセットしたら完了



初めにお米を水に浸けて、すぐに流します。
↓
お米だけの状態で指先を使って優しく洗います。(20回)
↓
すすぎます。(2回)



お米のお話の後は、おはなの頃に作った味噌の様子を見ました。
初めの頃より、水分が出て、密度が高くなっている様子かわかりました。