

4月24日(木)

クッキングをするために・・・



絵本を見てどんな下準備が必要か勉強しました



神社でたくさん取ったよもぎを
食べたい！と5月にクッキング
することに！
そのたによもぎを茹でて
ペースト状にして下準備を
しました♪



茹でる前の色や
匂いを確認...



最初はピンっ
としたよもぎ



“タンザン”という
魔法の粉を入れて...



すごい！ぶくぶく！！



よもぎを入れたら...



これでクッキングに
使えるね♥

うわあ！
すごいにおいっ！

完成★

ミキサーにかけると...



ザルにあげて...



きれいな緑色に●



「いい匂い！」「臭い！」
「豆みたいな匂い！」
「柔らかくなった！」
「緑になった！」などなど
いろんな発見💡





白玉粉とよもぎを
混ぜます



「色が変わってきた！」
「よもぎの匂いがする！」
「最初はサラサラだったのに
モチモチになってきた！」
と様々な変化を感じながら
取り組みました♪



火傷に気をつけながら、
鍋に団子を入れたり、
取り出すのにも挑戦
しましたよ！



ふわ～と水面に上がってくる様
子を見て「おもしろい！」と楽
しんでいましたよ😊



団子屋さん開店！



「柔らかくて美味しい！」
と大好評でした！



ぱんだきりん組さんや先
たちを招待して食べて
もらいました😊

最後はぞう組みんなで
食べましたよ😊



5/21よもぎだんごグッキング