

はと組 食育「梅干し作り 2回目」

2024年6月27日

塩漬けした梅に
赤じそを漬けこみました



おおきな
はっぱ！

茎をちぎってきれいに洗い
塩もみしてあくを出してから
梅といっしょに漬けこみます



力をいれて…
ぎゅ〜っ！



塩もみ完成☆



梅酢を加えると
ほんのり
ピンク色に



次回は
梅雨明けに

天日干しを
行います！

梅干しのできあがりまで
あとすこしだね！