

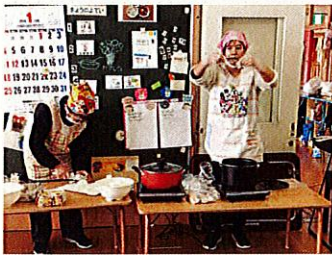
## 大根のお味噌汁を作ろう！



なかよし園で採れた大根を2本使うよ！



どんな切り方がいいかな？四角、イチヨウ切りなど相談しながら切りました。



煮干しがお味噌汁の美味しい味のお手伝いをしてくれるよ。



煮干しを袋に入れて匂いを嗅いでみたよ！どんな匂いかな？



大豆から味噌が作られるよ！今日は煮干しと味噌で美味しいお味噌汁の味を作ってみよう！



鍋に大根を入れるよ！



熱いから、そーっといれようね。



お湯がはねないように、慎重に大根を入れていきます。



味噌を入れるといい匂いがしてきたよ。



お味噌汁ができるまで、給食のおかずとおにぎりを詰めて、お弁当作りも楽しみました。



どんな味かな？



あー！ぽかぽかあったかーい！



なんだかポカポカしてきた！



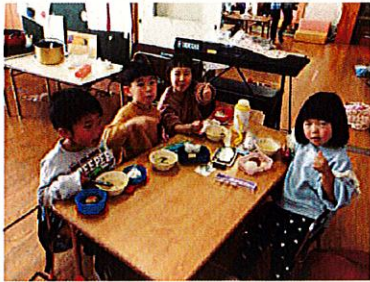
あったかいからゆっくり食べよう！



あれ？お魚はどこにいったの？



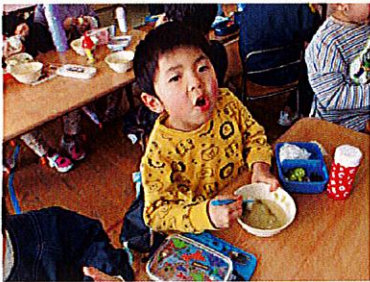
ふうー、ふうー！お腹の中があったかいなあ！



いつものお味噌汁より美味しい！



ふうー、ふうー！熱いかな？



あったかーい！



たくさんあったお味噌汁も、たくさんおかわりをして最後まで食べました！

収穫した大根でお味噌汁作り！冷たい雪が被った土の中で眠っていた大根の皮をむくと、綺麗な白色で子ども達からも「綺麗～！」「真っ白やね～！」という声が聞かれました。お味噌汁の美味しい味のお手伝いをしてくれる『にぼし』と『味噌』の紹介も聞きましたよ。子ども達には手を綺麗に洗って、鍋に大根を入れるお手伝いをしてもらいました。寒い冬にぴったりな心もお腹も温まるお味噌汁が完成！みんなで美味しくいただきました！