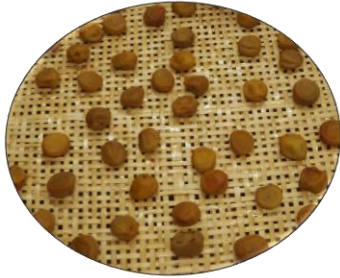


梅干し作り 第3・4回目

天日干しを行った梅を赤しそで漬け込みました！！

天日干しを終えた梅

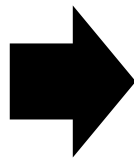


容器に移し替え、赤しそと梅が交互になるよう漬け込みましたー



2週間漬け込みました★

2週間後…



赤く色づきました！

完成です！



完成した梅干しは給食と一緒にいただきましたー！！



パクッ

