

はと組 食育「梅干し作り 2回目」

2021年7月16日

塩漬けた梅に
赤じそを漬けこみました



おおきな
はっぱ！



いいにおいがする！
茶色になってる～



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



うめぼしに
なるかな？



梅干しのできあがりまで
あとすこしだね！