

はと組 食育「梅干し作り 2回目」

2022年6月29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！



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〜っつ！



塩もみ完成☆



梅干しのできあがりまで
あとすこしだね！

梅酢を加えると
ほんのり
ピンク色に



次回は
天日干しです！

