

ごへいもちを たべたよ

2022. 12. 13
かしば香るみそで
五平餅づくり

今回の五平餅に使われている餅米とお米は地産のものです！
3～5歳児が、自分たちでラップを使って握り、五平餅の形をつくりました。
保育士に“かしば香るみそ”をぬってもらい、焼いて食べましたよ。

五平餅レシピ

米・もち米を炊いて袋に入れてつぶす
にぎって、べたんこにする
アイスクリームの棒やスプーンにさす
ホットプレートで焼く
味噌だれをつくる（分量はお好みで！）
（かしば香るみそ・砂糖・みりん・醤油）



“かしば香るみそ”のこだわり
使われている米麹や大豆などの
素材が香芝産であること！
昔ながらの製法でつくること！
どうぞです★



米のつぶつぶは
残してね



かしば香るみそは、
つけだれにぴったり！
おにぎり・こんにやく
大根にも合いそう！
あと、からしを入れてもOK！
いろいろアレンジしてみてください



うわー いいにおい♪
このままでも おいしいぞう



みてみて！おいしそうな
かたちに なったよ～！



とっても いいにおいが
してくるな～



あまくて いいにおい
がして おいしいー！



丁寧に集中して
つつんでいるよ



自分たちで丸めて目の前で焼い
て、良い匂いが部屋中に充満す
る事で食欲が増進！とっても
楽しい食育の1日でした。