

1月17日(水)
もちつき会



前日の午後、年長さんが餅米を研いで、準備をしてくれました。



餅つき会には、講師に上松木内料理研究会の浅利けい子先生が来てくれました！



餅米が蒸けました！



つく前に、蒸かした餅米を味見をしました。



まずは、先生が餅米をよく潰して...



先生が粒をつぶしたら、子ども達の出番！



おいしょ～
おいしょ！



みんなの力を合わせたら、おいしいお餅が完成！！

自分用のお餅を丸めて好きな味をトッピング♪



いただきますあ～す😊



①さとうじょうゆ ②きなこ ③あんこの3種類。
好きな味をつけて楽しみました。
2歳児は、自分で袋に入れた餅米をコネコネして、おはぎにして食べました。

