

8月4日(月)笹巻き作りをしました。〈さくらひまわり組〉



JA 婦人部と JA の方に来ていただき、笹巻き作りをしました。笹の葉は抗菌作用があることから餅米を入れて作るようになったことや、蒟蒻などに使われている「いくざ」で縛っていることなど、昔ながら由来も教えてもらいました。婦人部の方がくるんでくれた笹の葉の中に慎重に餅米を入れる子ども達、どんなのができるかと興味津々でした。作った後は、持ってきていただいた笹巻きをお味見させてもらい、ほとんどの子が初めての味に、「おいしい!」「お餅みたい」・・・など、笹の葉の香りがほんのする味を味わっていましたよ。そして子ども達が作った笹巻きは茹でて午後のおやつにたんぽぽさんも一緒にいただきました(*^o^*)



ありがとうございました!