



令和7年12月10日

餅つきをしました

ボランティア保護者の5名の皆さんにお手伝いしていただき、餅つきをしました。

昨日、洗って水に浸しておいたもち米を蒸かし、蒸かしたもち米の味見をしたり、もち米からお餅になるまでの過程をみたりしました。お父さんたちが餅をつくのに「よいしょ～！よいしょ～！」と元気な掛け声で応援し、年長、中組は杵を使って餅つきをしました。お餅になった様子をみて「うわあ、綺麗」「伸びてる」「お餅になっている」と感動していました。

年長はつきたてのお餅を丸め、その他のクラスは職員が丸めました。一人2個丸めたお餅を持ち帰りましたので、必ず火に通してから召し上がってください。

幼稚園では「御菓子司 いのうえ」で注文した、のり醤油餅を食べました。

蒸かしたもち米を、最初は潰す作業をします。



よいしょ～
よいしょ～

うわあ～
お餅が宙に浮いてる！



ボランティアのお父さんと一緒に
ハイ！ポーズ



手にくっついて
丸めるのが難しいな

