

鬼が来たぜ～～！





バスにのってゆられてる ゴーゴー



みんなで走って登って滑って楽しかったね



食育の日～ぞうぐみさんお豆腐作りに挑戦の～

1. 大豆を水と一緒に入れて、ミキサーにかける



2. 鍋に水を入れて、中火で焦げないようにまぜる。沸騰して泡があふれる前に火を止めて、再び弱火で8分



3. 70度～75度になったら、にがりをゆっくり入れて木べらでゆっくり混ぜる。



4. 蓋をして10分待ったら、豆腐をすくって、さらし布を敷いた座ざるに置く。少し水を切って、豆腐の容器に布と一緒に豆腐を入れる



豆腐からとれたおからでクッキーも作りました

1. 材料をボールに入れてよくこねる



2. 生地を人数分に分けて、麺棒で薄くのばして型を抜く



オーブンで15分
焼いたら完成 ☆