

【味噌づくり】2025年2月6日（木）

味噌づくりの材料→塩・米麴・大豆



米麴



乾燥大豆

乾燥大豆・・・4 kg
米麴（乾燥）・・・4.98 kg
塩・・・1.8 kg

作り方：①塩と麴を混ぜる

②大豆をつぶす

③ ①と②を混ぜる

煮汁を加え、耳たぶくらいのかたさにする

④団子状に複数個つくる

⑤味噌壺に空気を抜きながら④を入れる。

⑥表面に竹の皮をおく。

※約1年後、味噌が仕上がります。

園で作った味噌は、日々の給食に使用します（味噌汁・味噌うどん・味噌焼き等）



