



2022年8月5日

No.9

## ブルーベリー狩りに行ってきました！！

地域の方のご厚意で、7月29日にブルーベリー狩りをさせていただきました。

「赤い実はまだ酸っぱくて、濃い色の実が甘いよ」と教えてもらい、しっかり色付いた実を選んで収穫しました！下からのぞき込んだりしゃがんで見たりして、「これはどう？」「これおいしそう！」と見せ合いっこをしながらたくさん採りました♪

他にも、育てているアスパラガスを見たり、トンボを捕まえたり、カマキリを見つけたり、自然を満喫させてもらいましたよ！最後にはカブトムシへ木のお土産もいただきました☆



ありがとうございました！！

## ブルーベリージャムのクッキング！！

園に帰ってきたら、採れたてのブルーベリーを使って早速クッキング♪まずは、ボウルにみんなのブルーベリーを入れて、優しく洗います。後は、お鍋に入れて、砂糖と一緒に混ぜるだけです。

最初はつぶつぶだったのが、だんだん砂糖が溶けてきて、なめらかになってきました。1人ずつ順番に混ぜながら、「何につけて食べたい？」という話になりました。アイス！パン！チーズケーキ！…と、とてもおいしそうな意見が飛び交っていましたよ。

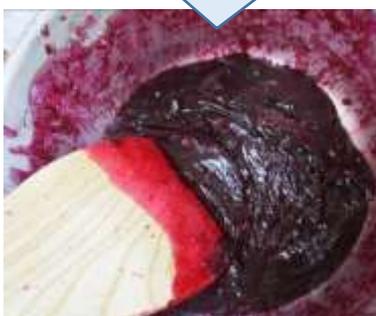
混ぜ始めてから15分程すると、「お店で売ってるジャムみたいになってきた！」と粒がほとんどなくなっていることに気付いたくま組さん。こんなに簡単にできちゃいました！

給食後のデザートに、ヨーグルトに乗せていただきました。「おいしい！！」と言って、3回おかわりした子もいましたよ！



トロトロになった！

ぜひ作ってみてください☆



### <分量>

- ・ブルーベリー 300g
- ・砂糖 100g

### <作り方>

鍋に材料を入れて中火にかけ、なめらかになるまで混ぜ続けると、完成です♪

