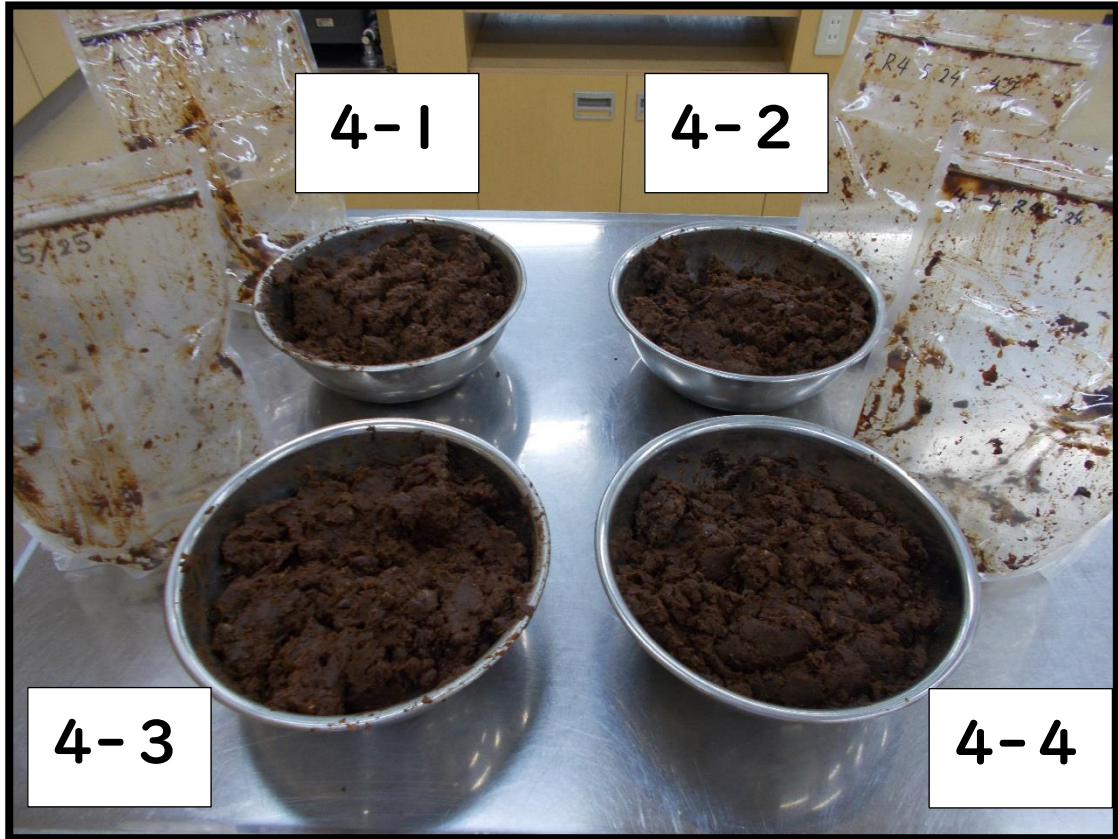




misostagram

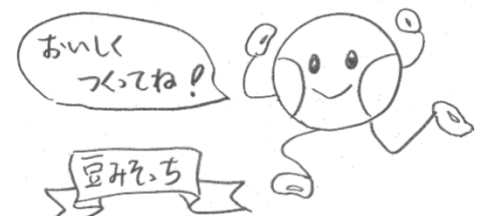


熊のまめみそ



熊のまめみそ最終章

みそ玉にしておいしくいただく



# 4年努力点

# 熊のまめみそを味わってみよう

# 受け継ごう 愛知の食文化



misostagram



熊のまめみそ



みそ玉作り

豆みそとだしを混ぜます

# 4年努力点

# 熊のまめみそを味わってみよう

# ところどころ「豆こうじ」が残っている

# 具は、わかめ



# misostagram



熊のまめみそ



みそ玉づくり

混ぜたみそを、みそ玉にしていけます♪

# 4年努力点

# 熊のまめみそを味わってみよう

# ラップで上手に丸めていきます

# ラップを切るのが意外と難しい



# misostagram



熊のまめみそ



みそ玉テイスティング

お湯を入れて、みそ玉を溶かしていきます

# 4年努力点

# 熊のまめみそを味わってみよう

# お湯を注ぐとかつおの香りが・・・👉



# misostagram



熊のまめみそ



みそ玉テイスティング

みそが溶け残らないように、しっかり混ぜて溶かします

# 4年努力点

# 熊のまめみそを味わってみよう



misostagram



熊のまめみそ



みそ玉テイスティング

# 4年努力点

# 熊のまめみそを味わってみよう

# おいしい！おかわりください！

# 廊下からのぞいた徳岡先生に自慢しちゃった♪



misostagram



熊のまめみそ



みそ玉テイスティング

# 4年努力点

# 熊のまめみそを味わってみよう

# 真剣にテイスティング



misostagram



熊のまめみそ



みそ玉テイスティング

# 4年努力点

# 熊のまめみそを味わってみよう

# 熊のまめみそ、おいC!





misostagram



熊のまめみそ



みそ玉テイスティング

# 4年努力点

# 熊のまめみそを味わってみよう

# 味が濃くておいしい！

# ほんのり酸味も感じる！