

# 待ち待った金柑ジュース！！

R7.2.9(月)

隣の地域の方の金柑や八朔を取らせていただき  
毎日のように喜んで食べていた子どもたち！  
そこで金柑ジュースをみんなで  
作ってみることに！！  
早速金柑をみんなで  
取りに行きました！



2月2日

金柑ジュースのクッキング！  
レシピの工程をホワイトボードに書いて子どもたちと一緒に確認しながら作りました！  
金柑のヘタを取ったり洗って拭いたり、フォークで穴をあけたりなど子どもたちも喜んで  
積極的にお手伝いをしてくれました！

①ヘタを取る



④穴をあける



⑤氷砂糖と金柑を入れる



きんかんじゅ-すのつくりかた

- ① きんかんのヘタをとる
- ② みずであらう
- ③ ふく
- ④ ふおくであなをあける(4かい)
- ⑤ びんに  
こおりぎょうと  
きんかんを  
じゅばんにいれる

金柑ジュースの下準備完成！  
シロップが出てくるかな～？  
わくわく！

ジュースがどれだけ出来ている  
か分かりやすいようにマスキング  
でしるしをつけることに！？



毎日みんなでフリフリしました！  
「おいしくな～れ！」の  
おまじない  
もかけながら♪

2月6日

金柑ジュースのシロップがたくさん出来てきたので飲んでみることに！？コップ  
にシロップを入れるとおいしそうな匂いが！！お湯と混ぜて飲んでみると…？  
「おいしい～！」と大喜びの子どもたちでした。おかわりする子も続出でした！  
まだまだ飲みたいくて今も引き続き作っています！

なんかいい  
においする～！



ジュースおいしい～！  
あまい味する～！

