

別府大学附属幼稚園 梅シロップづくりの様子



発酵食品学科の塩屋先生のレクチャー



園児のみなさん、しんけんに聞いています。



一度、梅をきれいに拭いて



梅と氷砂糖を瓶につめていきます。



みんなで名前やイラストを書いて、オリジナルの瓶になりました。



美味しくなるように、みんなでパワーを送っている様子です。



毎日みんなで瓶を振って、

2週間後の出来上がりを待ちます。楽しみです(*^^*)



最後に、塩屋先生が作った梅シロップジュースをみんなで試飲しました。

別府大学附属幼稚園のみなさん、ありがとうございました！