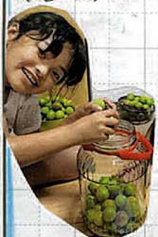
見てきれい 食べておいしい 梅新聞

令和元年8月
発行者
石見小学校
三年 松尾 凛

梅シロップ作り

①梅を洗ってふきんで水気をふきとる。

②竹ぐしで梅のヘタをとりのぞく。



③びんに梅とお好みの氷砂糖を交ごにいれる。

④すを大さじ2入れてふたをする。

⑤毎日1~2回ふってまぜる。

⑥4週間でできあがり。

梅がりでとった梅をつかって梅シロップ作りと梅ぼし作りにはちょうせんしました。できるといいなとわくわくしながら作り方をしょうかいします。

梅ぼし作り

ふくろを使ったかんたん梅干しをおばあちゃんに教えてもらってつくりました。

①青い梅が黄色くなるまでおいておく。（ものすごくおいしくなるぞ~!!）

②うめずしおをふくろにいれる。

③おもたい本でおもしをする。

④水が上がってきたらきざまぜる。

⑤土用の日に天日干しをする。

だいこうふん 梅がり

六月九日三隅公園で梅がりがあることを知り、一家族で梅がりに行きました。人がいっぱいとっていたのに梅の木には、たくさんみがついていました。わたしが高い木のみをとろうとしたら、お姉さんがちがう木にいこうとしたら、近くのお母さんと一しょに木にのぼってとったときに頭の上に梅のみがおちてきて大わらいしました。

うわぁ~!! きれい花見

青

三隅の梅林公園に家族で行きました。梅林公園は長いさかをのぼるとたくさんの梅の木がりょうサイドに広がっています。長いさかをのぼるのはとてもたいへんでした。でもでうすいピンクをでした。

わたしがみた花はきれいでした。

はいく

うめの花
とってもきれい
みとれちゃう

五七五で
あらわす
わたしのきもち

うめのみの
かおりにはまる
あきないよ
まつおりん

3年1組の友だちにアンケート。

「梅ぼしはすきですか？」

すき 19人　きらい 11人

すききらいはあっても、もっとうめぼしなもっとすきになってもらいたいな。

梅パワーベスト3

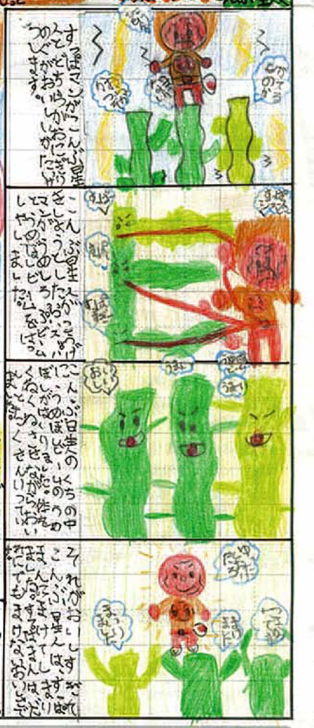
1 つかれがとれる。梅シロップをつかったジュースをのむと元気になったよ。

2 食中どくよぼう おべんとうがいたまないように夏の間お母さんが梅ぼしを入れてくれたよ。

3 しょくよくアップ!! そのすっぱさがしょくよくをそそったよ。

四コマまんが

すっぱマンVSこんぶ星人



へんしゅうこうき

梅は花がきれいなだけではなくて、実にはみんなが元気になる力があると分かりました。わたしが作った梅ぼしでみんながえがおになってうれしかったです。