みそ玉づくり体験

みそ玉づくり体験では、講師の松山短期大学栄養士・垣原先生から、みそ玉の作り方についてお話があり、参加した児童はチャック付きポリ袋に味噌を入れ、もみほぐした後、乾燥野菜を入れるなど、思い思いにみそ玉づくりを堪能しました。













「はだか麦」についてのお話

講師として、はだか麦の生産者でもある(有)ジェイウイングファームの大森先生から、種まきから収穫についてのお話やクイズのほか、MC COVE Studioの永井先生からは、栄養や食べ方についてのお話があり、参加した児童らはメモを取って発表するなど、それぞれ学習しました。









