



今年の黒砂糖も、と～ってもおいしいよ！11月30日編

前途洋々



こんなにたくさんのキビを使いました。今年は4釜分(計480L)仕上げていただきました。



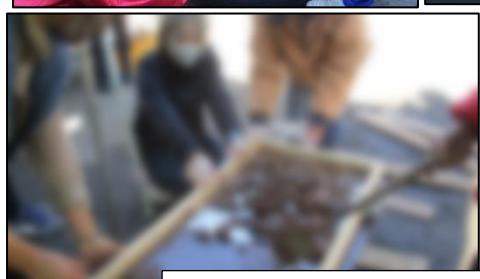
飴色に変わっていくキビ汁をゆっくりかき混ぜています。おいしそう！



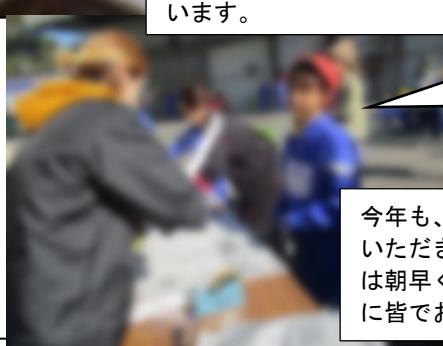
棒巻きを乾かすスタンドです。



ずっと楽しみだった棒巻き。自然な甘さとおいしさに、子供たちも大はしゃぎ。



PTAの皆さん、手際よく、数種類の形に成型していかれます。子供たちも興味津々で見て います。



棒巻きは、袋に包んでいただきおみやげに。



今年も、長期間にわたり計画・準備に時間を割いていただきました。特にこの二日間、保護者の皆様には朝早くから作業に携わっていただきました。最後に皆でお礼を言いました。