

～3年生 とうもろこしの皮むき～

7月4日（木）の朝学習の時間に、3年生に給食で当日出る「とうもろこし」の皮むきを手伝っていただきましたので、その様子を紹介します。

事前に、やさいのがっこうシリーズの「とうもろこしちゃんのながいかみ」という絵本をクラスで読んでもらっていたので、子ども達は楽しみにしてくれていたようで、朝からウキウキしている子どもが多く見受けられました（^^）

皮むきの様子



190本ものとうもろこしが千葉県から届きました♪
3年生は約80人なので、1人2本はむけそうです！



1本目は1枚1枚皮をむいてとうもろこしを観察してもらいました。2本目は皮をまとめて一気にむくという方法に挑戦してもらいました。1枚1枚むくよりもかなり大きな力が必要なむき方です。「給食室では1枚1枚むいていたら給食の時間に間に合わなくなるから、こうやって一気にむくんだよ」と説明すると、「調理員さんはすごいな～」と感心している子もいました。



* 給食室の様子 *



むいてもらったとうもろこしは、給食室でよく洗います。ひげの取り残しがないか、傷んでいるものはないかなど、よく確認しながら洗います。



皮をむいて、ひげをとって、茎も折ってもらいました。手際よく、上手にむくことができました！



3つに切って、大きな釜で蒸しました！黄色が鮮やかで、遠目から見ると菜の花畑のようでした♪

* 給食の時間 *

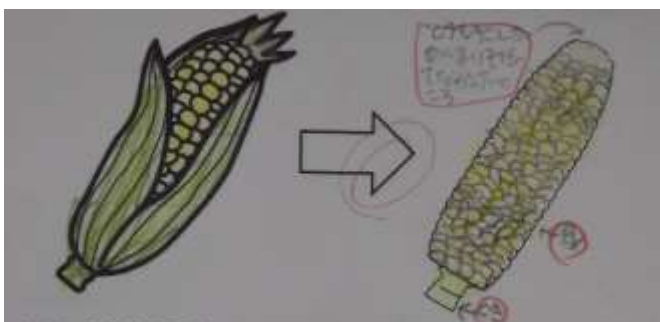
献立

- * ジャージャー麺
- * 牛乳
- * 大豆と夏野菜の唐揚げ
- * 蒸しとうもろこし



自分たちでむいたとうもろこしは美味しかったようで、喜んで食べていました♪

どうもろこしをむいてもらった後、クイズや感想をかいてもらうワークシートをやってもらいました。その中から一部紹介します。



☆クイズに挑戦！正しいと思う方にのをつけてみましょう！
 どうもろこしのつばの数とひげの数は、(同じです・ちがいます)。
 ひげが多いどうもろこしは、つばが(多い・少ない)ので、実がたくさんつまったどうもろこしだと言えます。

☆皮むきをして気づいたことを書いてみましょう！
 どうもろこしの皮は、何もないかな。どうもろこしはよくかいて作られているから、皮が多くはひくりした。ひげの長さ、葉のところに、黄色のふんがまじっていました。下のところを取るのがおすすめです。

☆皮むきをして気づいたことを書いてみましょう！
 どうもろこしの皮の数は、23まいてした。どうもろこしのはについているひげの部分が実になると知っておどろきました。くきは、とてもかたくておろるのが大変でした。楽しかったのでまたやりたいです。

☆皮むきをして気づいたことを書いてみましょう！
 上に緑色の小ぶつぶつがありました。きはないかなあおれなくて、皮はむきやすかったです。実はぎしりつまみついて、しんせんどうもろこしでした。

☆皮むきをして気づいたことを書いてみましょう！
 ひげがもったよりも多くてとりにくかったです。どうもろこしのつばの数を数えてみたいてす。1~6年生のみんなにおいしく食べてもらいます。

☆皮むきをして気づいたことを書いてみましょう！
 どうもろこしに虫がいたらおいしいよ。た」と知りました。ひげが50の本あれば、実が500になると知りました。楽しかったです。またやりたいです。

3年生のみんなは、とてもよく観察できていました。「ひげの部分が実になること」、「ひげと粒の数は同じこと」も知ってもらえて良かったです。
 3年生のみんなとは、この前の週に、野菜についての授業をしていて、みんなはこれから野菜や農産物の産地などについて調べ学習をするそうです。少しでも野菜に興味を湧いて、次の学習に活かしてもらえたら嬉しいです。