

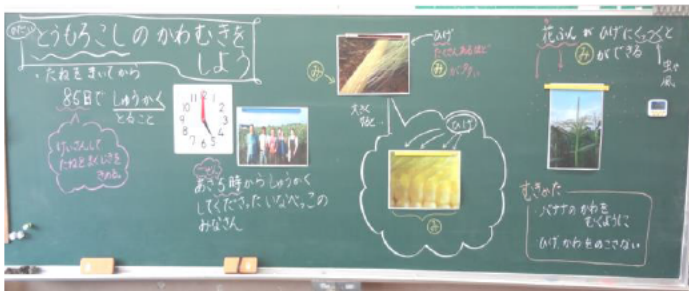
ぱくぱく 食育だより

とうもろこしの皮むきをしました！

平成 29 年 7 月 14 日

栄養教諭 駒月 智子

13日(木)にとうもろこしの皮むきに挑戦しました。とうもろこしは収穫してから、鮮度が落ちてしまうのがとても早い野菜です。とうもろこしは鮮度が落ちると甘みが少なくなってしまいます。甘くておいしいとうもろこしは、鮮度が良い証拠なのです。ですから、昨日は朝5時に生産者の方や農協の方が総出で収穫し、学校へ持って来て下さいました。



収穫して下さいました生産者の方

初めにとうもろこしの種をまく時期や、おしべ、めしべの話、ひげの数と実の粒の数が同じであることを勉強しました。そして皮むきに挑戦！大きな皮に悪戦苦闘しながら、たくさんむきました。



今回もむいたとうもろこしをみんなで給食室へもっていき、調理員さんへ直接「お願いします！」と手渡しをしました。日にちを計算して種まきをすること、皮むきが大変なこと、花粉が野菜を作ってくれていることなど、生産者の方の苦労や自然の恵みも勉強できました。

給食では「あまーい」と、とても嬉しそうに頬張って食べていました。おいしい経験は、いつまでたっても心に残っている、良い食育の一つです。

