

★3年生 とうもろこしの皮むき体験★

7月に3年生がとうもろこしの皮むき体験を行いました。その様子を紹介します。

※児童の写真は個人が特定できないように加工しています。

〈皮むき体験〉

給食で提供する360本のとうもろこしの皮むきを、3年生約230名で行いました。給食で使用するため、体験を行う際は給食着に着替え、手洗いを行いました。

先生にむき方を教わった後、ひげや粒などを観察しながら皮むきを行いました。先生から「ひげと粒がつながっているのと同じ数だけあること」や、「調理員さんが同じ量のとうもろこしをむくとすると30分くらいで行うこと」を説明されると、児童は驚いたり感心したりしていました。

この日は、さいたま市緑区の若谷農園さんに届けてもらった白色のとうもろこしを使用しました。白いとうもろこしを初めて見た児童も多くおり、“とうもろこしは茹でると黄色くなる…?”と考えた児童もいたようです。



皮を一枚一枚むくと・・・
あ、粒が見えてきた！
ひげはきれいにとるんだよね。



茎を折るのは
力が必要だな…！

全クラス皮むき体験が終わりました。
「どうだった？」と聞くと、「楽しかった！」
と目を輝かせながら答えてくれました。



〈調理の様子〉

- ①とうもろこしを流水でよく洗います。
- ②4等分に切ります。
- ③塩ゆでし、クラスごとに配缶します。



〈給食時間の様子〉



献立

- 子どもパンスライス
- 牛乳
- キャベツメンチカツ
- 海藻サラダ
- 白とうもろこし



みんなにっこり♡自分たち
でむいたとうもろこしの味
は格別だったようです。

白いとうもろこしは糖度が高く大好評で
した。各クラスでおかわりじゃんけんが開
催されていました。クラスによってはおかわ
り優先券があり、優先券を使っておかわ
りをしている児童もいました。

〈ワークシート〉

体験後に児童が書いたワークシートをいくつか紹介します。観察したことをまとめた人、食べるのが楽しみな気持ちを書いた人、調理員さんへ感謝の気持ちを書いた人など、それぞれが体験を通して考えたことを書いてくれました。感想からも、充実した体験になったと感じました。

