

★3年生 とうもろこしの皮むき体験★

6月30日(月)に3年生がとうもろこしの皮むき体験を行いました。

<事前学習>

事前に、各クラスで担任が「やさいのがっこう とうもろこしちゃんのながいかみ」という本の読み聞かせをしました。「とうもろこしのひげの部分がつとうもろこしの実になること」、「食べごろに育ったとうもろこしのひげは短くなり、色が茶色になること」を学びました。



<皮むき体験>

給食で使用する約230本のとうもろこしの皮むきを、3年生約120名で行いました。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しました。事前に学習した内容と結び付けて観察している様子も見られました。

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【品種名：雪の妖精】を使用しました。白いとうもろこしはまだ流通量が多くないため、見慣れない白いとうもろこしに児童は喜んでいました。



皮むきの方法を教わっています。白いとうもろこしに驚いている児童もいました。



茎を折るのに苦労している児童も多くいました。先に折ることができた児童が、他の児童を手伝う姿が見られました。

おもしろい発見もありました。とうもろこしは、大きく甘く育てるために、1株から1本だけ収穫するのが通常です。しかし、まれにヤングコーンがついていることがあります。今回、1本だけヤングコーンを発見しました。



〈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蒸して、クラスごとに配缶します。



〈給食時間の様子〉



＊当日の献立＊

ソイ丼

牛乳

ごま酢和え

蒸しとうもろこし

3年生の教室では、「おいしかった」、「こんなに甘い初めて食べた」、「これ、ほくがむいたとうもろこしかな？」など、様々な感想があがりました。体験時に、とうもろこしが苦手だと言っていた児童がうれしそうに食べている姿も見られました。

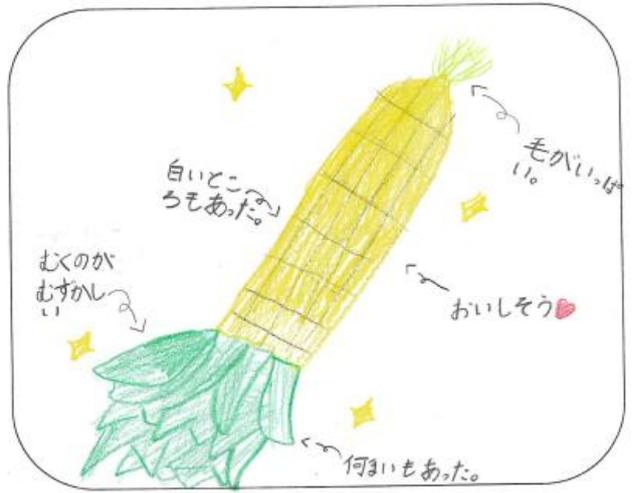
他学年の児童も、朝からとうもろこしを食べるのを楽しみにしていたようです。兄弟が3年生にいる児童が、周りの児童に「今日は3年生がとうもろこしの皮をむくんだよ！」と話している姿を見かけました。

6月3日(火)にそら豆のさやむき体験をした2年生の教室では、「今日は3年生が給食のお手伝いをしたんだね」、「来年は私たちがやるの?」、「お兄ちゃんにおいしかったって言わなくちゃ」などの感想があがりました。また、給食時の放送で、とうもろこしの品種名が「雪の妖精」だと伝えたことから、「かわいい名前のとうもろこしだね」と話している児童もいました。

3年生はもとより、他学年の児童も、感謝の気持ちを育むことができ、地場産物への興味・関心を高めることができたと感じたやりとりでした。

〈ワークシート〉

体験後に児童が書いたワークシートを紹介します。観察したことをまとめた人、むいている時の気持ちを書いた人、食べるのが楽しみな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。

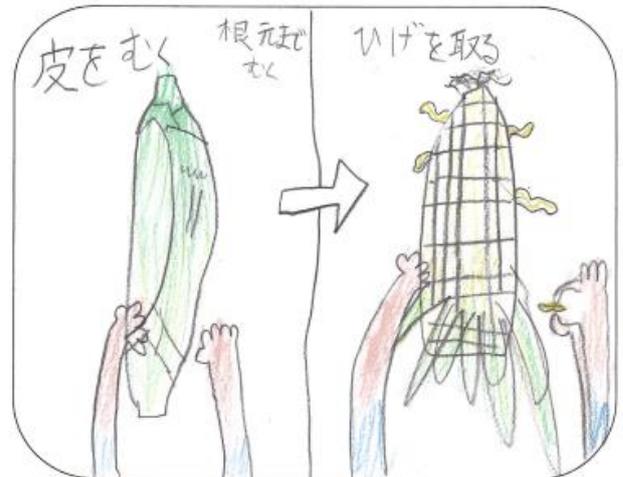


今日わたしはみんなとうもろこしむきました。くきのところをむくときかたすぎて手のひらが赤くなつました。たけど先生がどうやってやるのかおしえてもらったのでうまくできました。たのしかったです。

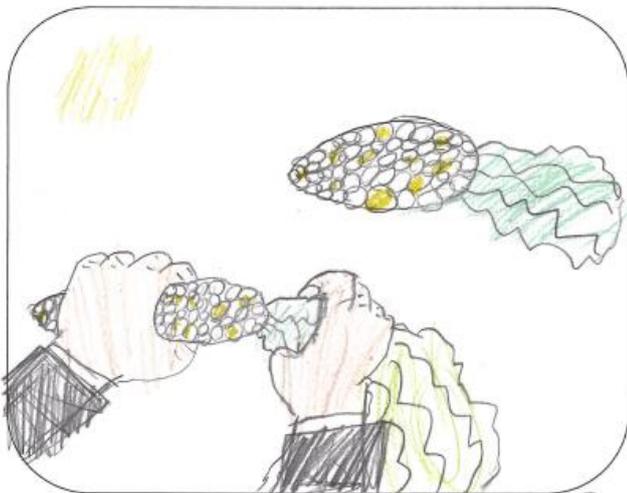


とうもろこしのかわをむきました。かんたんでした。のびるにひげをむきました。たのしかった。そののびるにみをつぶさないと、いよいよかわをおとりました。かたかったの、先生にどうやってむいたらいいかおしえてもらいました。たのしかったです。

年 組 名前



とうもろこしは雪のよう白いという感じがして、皮をむくポイントには根元までしっかりむくことです。その後、くきをおりとうもろこしについたひげを取っておいしく食べます。全校が食べるとうもろこしを調理した人のように、おいしくむくことが一番大事だと思います。



さいごの皮をいっさいにむくところか、かたくて手がいたくちたけど、1つむきました。今日のさゆりしるしでむくのがたのしみです。



かわをむくのがたのしかったです。むくのが多かったです。おいしそうに見えて、たべたくなりました。みをつぶさないように、がんばりました。たのしくて、おもしろかったです。