

《食育体験授業報告》

とうもろこしの皮むき

7月2日、中学部2年家庭科Bグループのみなさんで、とうもろこしの皮むきをしました。
はじめに、とうもろこしの畑の写真を見ました。そして、とうもろこしには栄養があって、
パンになったり油をとったり、色々なものが作られていることを勉強しました。
そして、いよいよ皮をむいていきます。



最初は、一枚一枚ゆっくり皮をむいていき、黄色い実が顔を出すと、
ひげ部分もいっしょにつかんで、一気にグイッと引っぺがります。
裸のとうもろこしを高々に掲げて、2本目に挑戦です。



あっという間に、むき終わったとうもろこしが積み上がります。

おもしろいな！
もっといっぱい
やりたいよ！



茎をおるのは、力がいるな。
この部分をもって、よいしょ！



ひげ部分もていねいに取ってくれました。



1、2、3、
みんなで数を
数えました。



用意したとうもろこしを、全部むき終わることができ、数えてみると108本。



おいしく
作ってください！

ありがとう！
おいしい給食を
作りますね。



むき終わったとうもろこしは、給食室にもって行き、調理員さんに手渡しました。



7月3日の給食

牛乳
セルフサンドパン
レタスのクリームスープ
ゆでとうもろこし

みんながむいたとうもろこしは、次の日の給食で『ゆでとうもろこし』になって出ました。