

《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。