

《食育体験授業報告》

玉ねぎの皮むき

6月20日、小学部4年、生活の授業で、玉ねぎの皮むき体験をしました。
畑の玉ねぎの写真と、土の中にかくれていた葉っぱのついた玉ねぎの写真を見ました。
そして皮のむき方を教えてもらって、いよいよむいていきます。



うす茶色の皮の先を指でつまんで、スーと引っ張り下ろすと中から白い玉ねぎが見えてきます。
繰り返してむいていくと、白く丸い玉ねぎの姿が全部現れました。

おもしろい！次の玉ねぎをください！



はじめは先生といっしょにむいていた児童も、一人でがんばり出しました。



最初は、ゆっくりでしたが、2個3個上手にむけるようになり、あっという間に白くて丸い玉ねぎで、カゴいっぱいになりました。



全部で59個むいたよ！
明日の給食の玉ねぎ全部むけたよ！

1班の玉ねぎを、みんなで数を数えました。

1・2・3・4・・・2班の玉ねぎもみんなで数を数えました。



ありがとう！
おいしい給食を
作りますね。

おいしく
作ってね！

むいた玉ねぎは、給食室にもって行き、調理員さんに手渡しました。



6月21日の給食

**牛乳
トマトとなすのカレー
フルーツサラダ**

みんながむいた玉ねぎは、次の日の給食で『カレー』の材料になりました。

大好きなカレーも自分でむいた玉ねぎが入っていて、一段とおいしく味わいました。

玉ねぎをさわった手で目をさわらないように注意して、おうちでもお手伝いしてみてくださいね。