

《食育体験授業報告》

ごぼうの皮むき



10月16日、高等部1年、家庭科A・Bグループの授業で、「ごぼう」の皮むき体験をしました。「ごぼう」は土の中で育った根を食べる野菜である話を聞いた後、皮のむき方を教えてもらって、いよいよむいていきます。



土のついた長い「ごぼう」を水の中に入れて、イガイガのついた皮むき手袋をはめて、ゴシゴシこすると、みるみるうちに白い「ごぼう」の実が顔を出してきます。浸かっている方も水につけてこすっていくと、白く長い「ごぼう」の姿が全部現れました。おもしろい！次の「ごぼう」をください！



真っ白になるまで、繰り返しこする生徒もいました。



最初は、ゆっくりでしたが、だんだん上手にむけるようになり、あっという間に用意した茶色い「土ごぼう」が白くて長い「むきごぼう」にかわりました。



全部で23本！
給食のごぼうを、全部むきました！

それぞれの班の「ごぼう」の数を、みんなで数えました。

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「ごぼう」は、給食室に持って行き、調理員さんに手渡しました。



10月17日の給食

牛乳
ごはん
筑前煮
昆布和え

みんながむいた「ごぼう」は、次の日の給食で『筑前煮』の材料になりました。
ごぼうの皮が簡単にむけることがわかったので、家でもお手伝いしてみてくださいね。