

# 《食育体験授業報告》

## たけのこの皮むき

4月17日に、中学部3年生の家庭科Cグループの授業で、「たけのこの皮むき」をしました。

大阪府産の生たけのこを、朝1番に給食室で調理員さんにゆでてもらいました。



まず、武鹿悦子さんの「たけのこぐん！」をみんなで読んで、成長のはやい「たけのこ」は、一番おいしい時期（旬）が短いということを勉強しました。

そのあと、かたく、薄毛のついた厚い皮をむいていくと、春の香りが広がります。



どこまで  
むけば  
いいのかなあ。

切れ目を入れて  
くれていて、  
むきやすいね。



だんだん集中して  
むくことができ  
ました。

グループごとに、はかりに乗せて重さを量りました。



むきあがった「たけのこ」は、給食室に持っていき、調理員さんに渡しました。



ありがとう！  
おいしい給食を  
作りますね。



みんながむいたたけのこは、次の日の給食で『たけのこご飯』になって出ました。



#### 4月18日の給食

牛乳  
たけのこご飯  
五目煮豆  
もやしのみそ汁

もちろん自分たちでむいた『たけのこ』は、おいしく味わいました。