

## ～とうもろこしの皮むき～

7/14(金)に、3年生に給食で使うとうもろこしの皮むきをお手伝いしてもらいました。

今が旬のとうもろこしは、この時季によく食卓に並ぶと思いますが、お家で皮むきを手伝っている児童は少ないのではないのでしょうか？また、最近ではむいてある状態で売られていたり、冷凍のものを使うことも多いのではないかと思います、今回は葉っぱがついている状態から皮をむくという体験をしてもらいました。

### \*皮むき体験の様子\*

皮のむき方の説明を聞いています。皮をむいたり、茎を折るのに力が入っているのですが、3年生のみなさんは、うまくむけるでしょうか？



<とうもろこしのクイズをしました！>

**Q.甘いとうもろこしの「ひげ」は、何色をしているのでしょうか？**

- ①白 ②薄茶色 ③茶褐色

A.③の茶褐色です。濃い茶褐色のものは、よく熟していて甘みがあります。

**Q.種は、だいたい何個くらいあるのでしょうか？**

- ①200個 ②400個 ③600個

A.③の600個です。「えーっ！！」と子ども達はとても驚いていました。とうもろこしの大きさにもよりますが、約500～600個の種があり、それと同じ数だけ「ひげ」もあります。

<では、実際に皮むきを試みましょう！>

皮をむく姿は真剣そのもの！  
とても集中して、一つ一つ丁寧に  
皮をむいてくれました☆

みんなとても上手に、キレイに皮むいて  
くれました！3年生になると、力も強  
いようで、茎もしっかり折っていました  
☆



## 給食室での調理の様子\*

よく洗い、3等分に切り、蒸しざるに並べます。大きなお釜で15分くらい蒸したら出来上がりです♪



## \*給食時の様子\*

- 献立
- ・ジャージャー麺
  - ・牛乳
  - ・いかのかりん揚げ
  - ・蒸しとうもろこし



自分たちでむいたとうもろこしは特別だったようです。「おいしいー!」「甘い!」という声がたくさん聞こえてきました。



デザートとして最後にとっておく子や、一番初めに食べてしまう子など、それぞれの食べ方で楽しんで食べていました♪



他学年に、とうもろこしを3年生がむいてくれたことを伝えると、「すごい!!」と歓声があがりました。



とうもろこしの良い匂いと綺麗な黄色に食欲をそそられました♪子どもたちからも「いい匂いー!」という声が聞こえてきました。

