

とうもろこしの皮むきをしました！

2022.7/12(火)

丁寧に真剣に行っています…！



クラスで皮むきしてくれたみつばちさん。
給食室まで届けに来てくれました。



粒がそろっていて
とっても綺麗なとうもろこしです！！



ん～！！
ちょっと硬い～！！



硬い部分まで取れたよ！



むけた～！！



今年も亀井野産のとうもろこしの登場です！今日は、ありんこ組の赤ちゃんたちからかぶとむし組のお友達まで、全クラスでとうもろこしの皮むきをお手伝いをしてくださいました。(ありんこ組のお友達は触ったり匂いを嗅いだり、触感を楽しみました！) もじゃもじゃのひげや固い皮に苦戦しながらも、真剣な表情で沢山の皮むきのお手伝いをしてくれたとんぼさんとかぶとさん。どうもありがとう！

とうもろこしの芯(実の下にある部分。もいだ時に付く部分です。)まで、力を込めてとってくれるお友達もいました。

みんなが剥いてくれたものを、給食室で丁寧に洗い、スチームでじっくり蒸し、おやつ時間に全員で美味しく頂きました！朝穫れの甘みたっぷりのとうもろこしに、子ども達も大喜び。地元農家の平川さんによると、「朝採ると水分がいっぱい詰まって美味しいんだよ」とのことでした！

皮を一枚ずつ、むいて、むいて…



最後まで一生懸命出来たよ。

