

# 旬のたけのこ！皮をむきました！

★4月22日(水)つき組の子ども達が、春の食材である「たけのこ」の皮をむきました。たけのこの皮や実などに触れ様々な感触を楽しみました。むいたたけのこは、茹でて4月23日(木)の「たけのこの含め煮」にして食べました。

つき組



"皮"

"友だちといっしょに"

★手洗いをして準備万端。まずはたけのこの香りを感じました。「くさーい」「サラダみたいなにおいする～」

"感触・色"

★子どもたちは、「かたーい」「どこからむくの?」と話しながら1枚ずつ順番に皮をむきました。



★むいた皮を戻してみても、たけのこの出来上がり



★むいた皮を触ってみると、「たまねぎみたい！くだものの梨みたい！」色も「きいろ！おれんじ！きんぴかいろー！」などたくさんの声が聞こえてきました。

★茹でたたけのこをみんなで観察して色やにおいの変化を知りました！

★全部で12kg 大小様々な大きさのたけのこの皮をむいてくれました。

"観察"

★たけのこの中はどうなっているかな？とクイズをしました。  
①→めいろ②→おへや③→たね  
実際にみんなの前で切ってみて答え合わせをし、おへやになっていて大盛り上がりです！



4月23日(木)



★茹でたたけのこは、次の日の「たけのこの含め煮」にしておいしく食べました。