

新米が出回り、お米の美味しい季節になりました。10月28日つばめ組を対象に味噌焼きおにぎり作りを行いました。バケツ稲で育てたお米を思い出しながら、秋の味覚であるお米に触れ、ガラス鍋でご飯が炊ける様子を観察しました。お米について学んだあとは、自分たちで好きな形のおにぎりを握り、味噌を塗ってホットプレートで焼き、給食で頂きました。その様子をお知らせします。



稲ができるまで

美味しい米を育てるために農家さんは大忙し。どんな仕事をしているのかな。

3月 美味しい米を育てるには、元気な苗に育ちそうな種選びが重要。この作業を『種もみ』といいます。



4月 田んぼの土を耕して田植えの準備と稲の苗を育てるよ。



5月 田んぼに水が入ったあとは田植えをするよ。



夏場は、稲がスクスク育つよ！病気になるないように消毒作業、元気に育つように肥料も撒きます。

7月末 穂が出てきたよ。



8月末～9月 穂が垂れて黄金色に！



9月 待ちに待った稲刈り



味噌焼きおにぎり作り

お米がどうやってできるのか？お米のぬいぐるみを使って稲穂から白米ができるまでを学びました。また、食事の際の挨拶「いただきます」「ごちそうさま」の意味を知り、食べ物に関わる人への感謝の気持ちが芽生えたかと思えます。

ルーペを使って稲穂の色や匂いを観察した子ども達。「茶色い」「大きく見えて楽しい！」「草の匂いがする」など色々な発見がありました。



ガラス鍋を使ってご飯が炊ける様子を観察しました。「お米がクルクル回ってる」「泡がブクブクしてる」「ご飯の良い匂い」と興味津々な子ども達でした。



ご飯が炊き上がりました！炊き立てのご飯はキラキラと輝いていて、ふっくらご飯の良い香り♪



給食室で炊いたご飯の準備ができ、待ちに待ったおにぎり作り！丸やハート、星など、みんな上手に握っていましたよ。



最後にホットプレートで両面焼き色を付けたら完成です！



自分たちで作ったおにぎりを味わいながら美味しく頂きました。



仕上げに合わせ味噌を塗ります。「味噌の匂い」「良い匂いだね」と給食の時間が楽しみな子ども達。

