

12月13日(水)

収穫したお米を食べてみよう！

ほし組米を食べる準備！

どのくらい収穫できたのかなあ？
お米の量の測り方、しってる？



このカップがいっぱいになると、1こ

ママがごはんたるとき、これつかってる！

ぐるぐるまわってたいふうみたい！



1ごうとはんぶん、できたね！

精米機にかけていきます。すると、真っ白なお米と茶色の粉がでてきた！これはな～に??

こめぬか、ってなあに？



はやくまっしろのおこめな～れ！！

きなこみたいだね

いよいよ食べてみよう！

「もう、はやくたべてみた～い！！」
ワクワクした気持ちがとまらない！

全員でお米を研いで、さあ、羽釜で炊いてみよう！

おこめといったらおみずがしろくなったよ～



ぱちぱち、おとがきこえてきた！



観察してみよう！

白米と精米前の玄米、どんな違いがある??
米ぬかも触って、においをかいで… 五感を使ってじっくり観察。



こめぬか、さらさらしてる！

おこめのいろがぜんぜんちがう！



あまいにおいがするね～



むしめがねでみるとポコポコしてる！



ちいさいこながいっぱいあつまって



ほかほか、いいにおい～



なんか、おとがするよ



あま～いあじがする！



ほいくえんでたべてるおこめと、ちょっとちがうね



ミーティングにて…
「おこめ、そだててたべるまでいっぱいやることあってたいへんだったけど、おいしくたべられてよかった♡」