

2月5日(月)

干したみかんはどんな味？

先週の金曜日にみかんを干しました

まずは、4つのグループに分かれ
じっくりみかんを観察してみよう！



みかんのかわって
ぼつぼつしてるんだ

「へた」よくみたら
ほしのかたちみたい



このみかんには、
11つぶはいつた！

みかんについてる
このしろいのって、
なんなんだろうね



そのままのみかんも、1粒ずつ試食・・・

ああ～！おいしい！
のみこむのが
もったいない・・・



みかんの皮も干したら食べられるらしい・・・ほんとかな・・・！？



りんごよりも
かわくまで
じかんかかりそう

「かわ」どんな
あじなんだろう・・・

そして本日、
1粒ずつ食べてみました

干し始めてから4日目
みかんはどう変わったかな？

仲間と、気が付いたことを伝え合いながら
美味しくいただきました！

あんまりみためは
かわってないけど・・・
「かわ」はまえより
まるまってるね

なかはやわらかいけど、
そとがわがぱりぱり！

このまえよりも
おいしくなってる気がする



もっと干したらどうなるんだろうね？
かさかさになるには何日かかるんだろう？

みかんへの興味関心が高まり、
楽しみにしているこどもたちです