

11月28日(木)

きのこを育てたい ☺ その3

大きくなった、つき組の『しいたけ』

初めての収穫の日を迎えました！

どうやって食べようか、子どもたちと相談し
まず最初は、どんな味のきのこなのか よくわかるように
塩とごま油でシンプルな味付けにすることに… ☺

調理の前に、まずはじっくり観察…



これが1ばん
おおきいね
つぎにおおきいの…



虫眼鏡も使って…

はっけん！！
なんか、しろい
てんてんがみえた！



しいたけを半分に切ってみると
こんなおもしろい形をしたよ！

炒める前に、大きなしいたけを こどもたちに ちぎってもらいました！

ふわふわで やわらかいところと
ちよつとかたいところがある！



自分たちで ちぎることで、
触り心地の違いにも気が付いていました



いいにおい
してきた！！



じゅうじゅうって
おときこえた！

ごま油と塩で炒めたら…
完成！！！！



さて、つき組の「しいたけ」はどんな味かな…？

好き嫌いの分かれる『しいたけ』

もちろん苦手だという子もいましたが、
「自分たちで育てたきのこだから！！」と
挑戦しようとする姿がありました



しいたけ、おいしい！



なめてみる…

しいたけのおと
きいてみる



屋食のご飯にものせて…

きのこごはん
やったー！！

☺ またたべたいから、もつとはえてくるといいね
☺ つぎは、どうやっておしりする？

2回目の調理を楽しみにしているこどもたちです

**2回目の収穫&調理は
来週の予定です ☺**

**(生育状況によって変更がある場合は
また掲示板にて お知らせします！)**