

7月3日(木)

つるなしインゲン って知ってる？

「つるなしインゲン、ってなあに？」 「おやさいだよ！」 「たべられるのかな〜？」
収穫して、食べてみようよ！そうしよう〜！！

大事に育てているピンクのタネの苗。
「あれ！？みどりのなにか、でてきてる」と気が付いた。
図鑑で調べてみると、どうやら“つるなしインゲン”に似ていて…



こんなに おおきいよ！



いっぱいとれたね〜！
はやくたべてみたい！

食べる前に… 五感を使ってじっくり観察してみよう！

触ってみる、においを嗅ぐ、音を聞く、ちょっと舐めてみる…

“なんで!?” “ふしぎ!” “ワクワクした気持ちが どんどんと

さわってみた〜い！
においかいてみたい！

つきちゃんです！！
つるなしインゲン、
なんだかつるつるだよ〜

やさいのにおい！
たべられるかな〜



ちょっと あまいね〜

本当にお豆、入ってる?? インゲンを割ってみると…

おお!! ちいさい豆が入ってた! 本当におまめだ!



塩ゆでしたつるなしインゲンは、
まさに素材のそのものの味。
普段野菜が苦手の子も、「一口食べてみる！」と
自分から パクリ。

自分たちで1から育てたこと、とれたて野菜の美味しさ、
じっくり観察したことで
更に湧いてきた 興味や知りたい気持ち。
全てが“食べてみたい”という気持ちの源なのです。