

10月30日(木)

さつまいもの“つる”も たべてみよう！！

さつまいも堀りをしたあとは
さつまいもの葉・つる の観察！
そして“つる”もたべてみよう！！



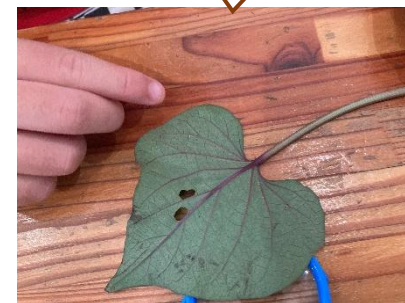
はっぱの“まえ”と“うしろ”
いろいろ ぜんぜん ちがうね～



はっぱには
たくさん“せん”があるんだね



むしがたべたあとがある
おいしいはっぱってこと？



さつまいもも
むらさきだったよね

むらさきいろの
ところがある



いものつる おいし～！！！！
さいこう！！！！



「しゃきしゃきしてた！」
「つるのあじがする！！」
「あじつけ さいこう！！！」



さつまいものつる(葉茎)には、
「食物繊維」「ビタミンC」
「ビタミンB6」「カリウム」
「カルシウム」「マンガン」
などの 栄養価がたっぷり☆
捨てるなんてもったいない！！

