

12月24日(水)

12月9日から育てていた ほしぐみのしいたけ🍄

今日はどのくらい大きくなったかな？

毎日霧吹きで水をあげながら観察し、
変化や生長を楽しんできました🍄

なんか、
まえよりも
おおきくなってね

よこからも
はえてきてる

あとどのくらいで
たべられるのかな…



しいたけの
においかいでみる

どう？
どんなにおい？

ほくも
かいでみる



しいたけ、大収穫！

そして、いつの間にか こんなに大きくなりました！



しいたけ
やわらかい

ぶにぶに
してる

とれた！！

一人ずつ、こどもたちが自分で収穫し、
虫めがねを使ってじっくり観察も楽しみました🍄

なんと、40個も収穫できました！



よくみたら
ここに
あながある！

うしろに、せんが
いっぱいあるよ！

やわらかいところと硬いところがある！
かさの裏に線がある！においがする！

発見した たくさんの事を、言葉にして仲間と伝え合っていました🍄

しいたけの佃煮づくりは、 みんなで力を合わせて…

しいたけを一口サイズにちぎるのは
こどもたちの担当！



このくらい
のおおきさかなあ…

しいたけ・水・醤油・みりん・砂糖を入れて、煮詰めたら完成！
お部屋で味見した後、給食のご飯の上にものせて食べました！

おいすぎる——！！
もっとたべたい！！

はやく
たべたい！！

おいしい！
いいにおい…♡

しいたけの
ぼうのところも
たべられるの？



普段、きのこが苦手な子たちからも
「美味しい！」「おかわり！」という嬉しい声が聞こえてきました！

自分たちで育てて調理した『しいたけ』は特別だね！