

1月20日(火)

第2回ほしぐみのおこめをたべよう

まちにまった第2回目のお米を食べる日！ お米を食べる準備をしよう！

① まずは、精米機にお米をいれていくよ

おとがする



“せいまいき”ってすごい！中でどうなっているのかな？
入れる前と出来上がった後のお米を
みんなで見比べてみました！

ちやいろじゃなくなった



おこめのいろが
しろくなった！



② 次はお米を研いでみよう

力の加減を気にしながら
優しく丁寧に米を研いでいきます
水がこぼれないように真剣なこどもたち

つめたい！



みずのいろが
しろくなったよ！



③ いよいよ、羽釜を使って米を炊いていきます



火が消えるまでの間、
みんなで節分の話をして
待っていると…

湯気がでてきたよ！
もうすぐできるかな？
はやくたべたいな～
待ち遠しいこどもたち

④ ついに、お米が炊けたよ！ みんなで食べてみよう！

いいにおいがする



おいしい～！



毎日食べているお米が
どうやってできているのか
たくさんの苦勞をしてようやく出来上がったね
みんなで育てて作るお米は格別だ！！