とうもろこしの皮むき　２年生　　７月１４日（木）

２年生が、食育の一環で本日の給食に使われるとうもろこしの皮むきをしました。はじめに、栄養士の先生から、とうもろこしのことやとうもろこしの皮のむき方等を教えてもらいました。実際に実がついている背丈２ｍもあるとうもろこしも見せてもらい、子どもたちは目の色を輝かせていました。

いよいよ皮むきです。新聞紙を引いて軍手をして準備をしました。とうもろこしが配られると早速むき始めます。１枚、また１枚と皮をむいて中から黄色い実が出てくるととても喜んでいました。最後に柄のところを折りますが、力が要ります。見事折れるときれいなとうもろこしができあがりました。どの子も作業を終えると満足げでした。お昼の給食が楽しみですね。

とうもろこし農家とオンラインで　２年生　　７月１４日（木）

とうもろこしの皮むきの後で、とうもろこし農家の方と教室をオンラインでつなぎ学習をしました。農家の方は、とうもろこし畑からつなげてくださり、後ろにはとうもろこし畑が広がっていました。子どたちは、農家の方にいろいろ質問をします。ある子が「１日にとうもろこしはどれくらいとれますか。」と質問をすると「１日３０００本くらいです。」という答えが返ってきて、子どもたちは一斉に「えー！」と大きな声を上げていました。自分たちの予想を上回る量に驚いていたようです。子どもたちの質問は、時間いっぱいまで尽きることはありませんでした。それだけ自分が皮をむいたとうもろこしへの関心が高かったことと、農家の方の答えにさらに興味がわいたからだと思います。最後にみんなでお礼を言って終わりとなりましたが、通信が切れるまでずっと手を振ってお別れをしていた２年生の姿が印象的でした。いろいろ教えてくださった農家の方には感謝が尽きません。お忙しい中ありがとうございました。