

みどいフアイヤー!

みどい学級通信 1月号

大根やかぶの収穫

学級園で育てていた大根やかぶを収穫しました。

子どもたちからは、「大根の葉は少しギザギザしていて、抜こうとすると痛かった。」と感想を教えてくださいました。しかし、しっかり大根の葉を持って抜いたり、葉を取ったりすることができました。

そして、収穫したての大根やかぶを調理して、味わうことにしました。今回は、簡単にできる「浅漬け」と「大根もち」です。家庭に持って帰った浅漬けは、子どもたちが包丁で切りました。円柱形の大根を包丁で切るのは少し大変だったと思いますが、きちんと手で押さえたり、切り方を工夫したりして切ることができました。大根もちは、大根おろしと小麦粉等を合わせて作った簡単なものですが、とてもおいしかったです。

3学期は来年度に向けて、どんな野菜を育てたいか考えていきます。

