



# やってみよう！ えだまめのさやとり

## やりかた

①えだまめを新聞紙の上などにおく。



②えだからえだまめのさやをとる。



## ゆでかた

ゆでるのはおうちの  
人と一緒にね。

①沸騰したお湯に塩を入れ3～5分ゆでる。

(水1Lに対して塩は大さじ1くらい)

②沸騰したお湯に塩を入れ3～5分ゆでる。



## <ミニぼくぼくだより>

☆えだまめ☆

えだまめは中国から伝えられ、日本では250年前位から食べられるようになりました。

えだまめは、だいの熟成していない豆で、野菜として扱われます。

ゆでるまえのえだまめのおいやかたさを確かめながら、さやとりをしてみてください。

★クイズ★

だいずは何からできているでしょうか？

- ①えだまめ
- ②とうもろこし



こたえ…①えだまめ です。

ふりかえり

★さやとりを体験してみた感想を書きましょう。(絵でもOK)

さわってみたらどんな感じ？ においは？ かたさは？

★食べた感想を書きましょう。

★おうちの人から

ご家庭での取り組み  
ありがとうございました。

