



やってみよう！ そらまめのさやむき

やりかた

①つめを入れる



②両方の親指で開く



③さやから実を取り出す



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約3分ゆでる。
(水1Lに対して塩は大さじ1くらい)



<ミニぼくぼくだより> ☆そらまめ☆

そらまめは秋に種をまき、春に花を咲かせて5月頃収穫する、今が旬の野菜です。

そらまめの名前の由来は、実が空に向けて実からとられています。

ゆでるまえのそらまめのおいやかたさを確かめながら、さやむきをしてみてください。

★クイズ★

そらまめの名前の由来はどちらでしょうか？

- ①実が空のように青い
- ②実が空に向けて実



こたえ…②です。

図書室で読んでみよう

図書室には、そらまめくんシリーズの絵本がたくさんあります。ぜひ、読んでみてね♪



ふわふわベット
気持ちいな～

ふりかえり

★さやむきを体験^{たいけん}してみた感想^{かんそう}を書きましよう。(絵^えでも OK)

さわってみたらどんな感じ？ においは？ ふわふわベット？ 実はいくつ？

★食べた感想^{かんそう}を書きましよう。

★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。

