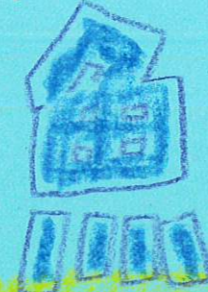


「かな」

「かいたい」

「出刃包丁」

R7.1.27 掲示



魚の解体



包丁の大きさ
切る物の違いも
教えてもらいました。

「sakibito」



★ 「ぶり」 4kg
あまり見慣れない魚に
大興奮。よく見て、色んな
部分の形や色を観察して
いました。



★ たいそうをとりのぞく
「ちがたん出るかな」と
少し緊張しながら
集中して見ていました。



★ あたまをきる
おもしろ。舌を手で隠す子が
「うわ〜」と声を上げる子も
いました。



「たいそう」

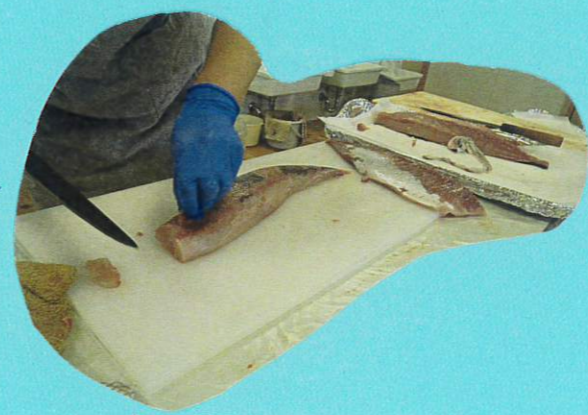
「あたま」



★ せしめたよ
「か、いい」と見入り
ながら、「骨って太いん
だ〜」としっかり
観察していました。



★ きりみになりました。
見たことあるけれど
指を指しながら
うれしそうな姿がありました。



★ うすくきります
「おさしめのやうー」
「スーパ〜でかっよ」と
見慣れた様子で見入っ
ていました。



★ しっかりゆでます
「はやく、たべたい」
「どんな味かな？」と
興味深々でした。



★ いただきます
生き物の命を頂くこと
言う事に感謝し
しっかり向き合いながら
美味しく頂きました。

みて

かっころ



こんどのが「体」に入ってるんぞ!!

魚の解体を通して、子どもたちは、
自分たちの五感を使い、命を
頂くということを知り、学んで
いました。おいただきますや
ごちそうさまの挨拶の大切さや
バランス良く食べること、できるだけ
食べ残しはしないこと...
生き物の命を頂いているのだと
実際に感じることで、より食育の
大切さを知り良い機会に
なりました。タ



3Pに3Pにしろ...

つめたい

おいしい

たべて



いいにおい

たべて



魚の解体が終わった後の
お部屋で、おいただきますや今日
学んだことを遊びの中で
なげしています☆

この包丁の名前は
「たん」だった?

わいぞ

「いただきます」の言葉は、
「いただきます」の言葉は、
「いただきます」の言葉は、

いただきますーす!!



あそんぞ

魚はエラで呼吸するんぞ!!

R7.1.27