

とうもろこし

今日の給食の「とうもろこし」は、すずめのみや ちく もばらまち すずきかずひさ
栽培したものです。(自宅は、カンセキ 雀宮 店のおおよそ東側、雀宮 東
学区にあります。)今日は、**約170本のとうもろこし**を納品してもらいました。



Q1:今日のとうもろこしの品種はなんですか？

A1:ゴールドラッシュと言ってさわやかな甘みがあり、皮が柔らかく、粒が大きいとうもろこしです。ジューシーで、生でも食べられるおいしさがあります。



すずき かずひささん



Q2:種まきはどのようにするのですか？

A2:3か所の広い畑に、種まきをずらして長い期間収穫ができるように3月中旬から一日に3列ずつ種をまき、45日ぐらいかけて全部の種をまきます。

Q3:種をまいてから、とうもろこしができるまでに、どのくらいの期間がかかりますか？

A3:だいたい85日から90日ぐらいで収穫になります。収穫は、朝暑くならない7時ごろから始めます。

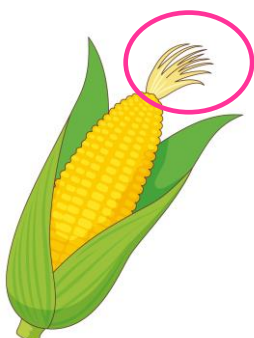
★種まき、収穫の他に、畑の準備や間引き、害虫対策、追肥など、収穫するまでには、他にもたくさんの工程があります。調理されたものを食べるのは、一瞬で終わってしまいましたが、食べられるようになるまでには、かなりの手間と苦労がかかっていることを忘れないでください。

生産者の顔が見える安心・安全な食材を食べられることや、栽培してくれた鈴木さんに感謝をして食べてください。とれたて野菜の自然のおいしさを味わえると思います。

クイズ

とうもろこしのひげは、なんのためにあるの？

(答えは、プリントの最後にあります。)



- ① 虫から実をまもる。
- ② オシャレ。
- ③ 花粉をキャッチ。
- ④ 衝撃から実をまもる。

※「ひげ」は、とうもろこしの粒の一つ一つから伸びているので、粒の数だけ、ひげがあります。

つぶ かず ほんすう
粒の数＝ひげの本数

給食委員会で皮むき体験をしました!!

とうもろこしの先の部分から、皮とヒゲをいっしょに、むきます。



バナナみたいにむけばいいだね!!



けっこう、ちからいるね!!



1.2.3.4.5...つづがいっぱい!!



いがいとむずかしいな~!!



こうやってむくんだよ!!



どれどれ!!

みんな上手だね!!



かわむき、おもしろいね!!



給食委員会のみなで、とうもろこし 170本の皮むきをがんばりました!!
みなさん、おいしくたべてくださいね!!

かんたんにむけたよ!!



とうもろこしの「ひげ」の正体は **めしべ** です。茎の先端にあるすすきのような雄花から落ちてくる花粉を長いひげでキャッチして受粉します。

