

お米ともち米の違いについて知ろう！



お餅つきに向けて、お米には普段みんなが食べているお米とは別に『もち米』というお米の種類があり、もち米がお餅になる事を伝えました。



お米ともち米はどんなところが違うのかな？と皆で見比べてみました。



色が違うよ！
形が違うよ！



お米を研ぐと水の色が変わる事に興味津々の子どもたちでした！



お米が炊ける間に『おもち』についての絵本を見ました。様々なお餅を使った料理がある事を知りました。



「なんだかいい匂いがしてきたよ～」と炊飯器の前に集合！



みんながもみもみしたもち米を袋から取り出し伸ばしみると、見事にお餅になりびよーんと伸びていました！子どもたちも大興奮でした！！

まずは炊き立てのもち米を袋に入れお餅になるようにみんなでもみもみこねこねしました。「お米がなくなってきた！」「お餅みたいになってきたよ！」と大興奮の子どもたちでした！



最後に普通のお米ともち米を食べ比べました。「2種類ともお口の中でカミカミしてお餅にしてみてね」と伝えると一生懸命口を動かして噛んでいた子どもたち。もち米の方は「お口の中でお餅になってきたよ！」と違いに気づき楽しそうでした！そして炊きたての美味しいお米に笑顔がいっぱいでした！お餅つきも楽しみだね😊

