



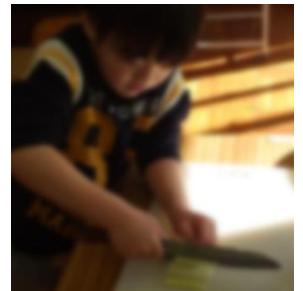
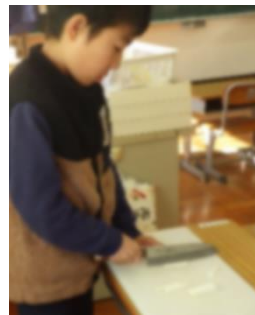
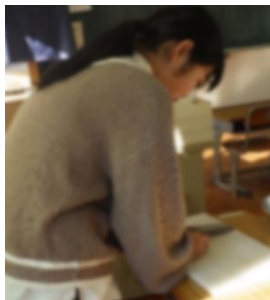
ひかりニュース

ひかり学級発行
NO. 102
2025. 1. 17

1 / 15 きりぼしだいこんづく 切り干し大根作り

まいとしこうれい きりぼしだいこんづく
毎年恒例の「切り干し大根」を作りました。

ほうちょう ほそぎ なら
包丁で細切りにしてから、ざるに並べました。



きりぼし大根の観察 (かんさつ)

1月15日水よう日

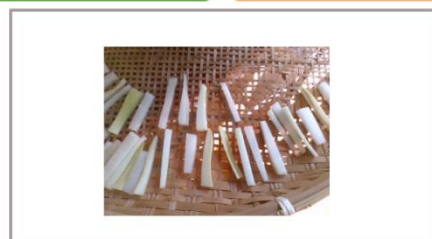


気がついたこと

食べた甘かったです。切るとき、少し力を入れました。大根がいっぱいあって大変でした。ならべるときまるくするのがむずかしくて、ななめになってしまいました。

きりぼし大根の観察 (かんさつ)

1月15日水よう日



気がついたこと

私は大根が苦いとずっと思っていたけれど改めて大根を生そのまま食べると甘くてみずみずしくてびっくりしました。私は大根を切る時に斜めに切れたけど大根を切っていくうちに上手になりました。私は大根を洗っている時、大根が割れているところが汚れに見えてしまいました。