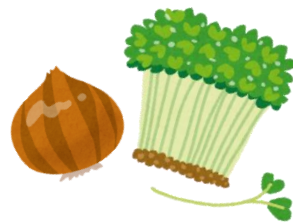


いえ
家でもチャレンジ!! 「わくわくワーク」

やさい き そだ
「野菜の切れはしを育ててみよう」



ざいりょう
材料

やさい き
① 野菜の切れはし
(ニンジンやタマネギなど)

こんかい とうみょう しょう
※今回は、豆苗とタマネギを使用

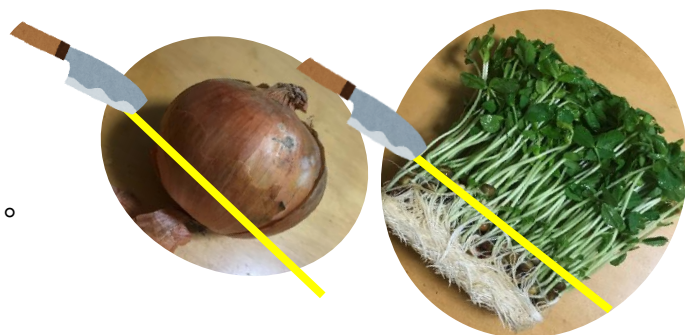
さら
② 皿やトレイ

みず
③ 水



つく かた
作り方

① おうちの人が料理でつかったあとの
野菜の切れはしをとっておいてもらう。



※いろいろな部分を残してもらい、
どのように成長するか、
比べながら観察してもおもしろいね

② 皿やトレイに水をうすくはり、そこへ野菜の切れはしを入れて、毎日観察する。
※水は毎日とりかえよう。



※毎日の観察日記をつけて、どのように成長していくか記録しよう。

③ 1週間後

科学館では、豆苗は、丈が15cmくらい伸び、タマネギも3cmくらい伸びました。



成長した豆苗やタマネギは、また料理に使えるよ！！

なぜ野菜の切れはしが成長するの？

今回つけた野菜の切れはしは、どちらも成長しましたが、つけた野菜の場所によっては、成長しないものもあります。さて、どんな場所だと成長するのでしょうか。

豆苗は、実は根の部分に、発芽した種子がまだたくさん残っています。その種子には、成長に必要な栄養分がたくさん残っていて、その栄養分を使いながら、水だけでも成長して伸びることができました。



タマネギも、切れはしに、栄養分がまだ蓄えられていて、その栄養分を使って、伸びることができました。切って残す位置によって、成長の様子も変わってくるのか、ぜひおうちで試してみよう！

