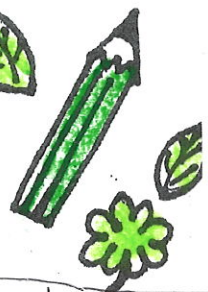




KIDS

センター

Cafe



No.43
2021.10月

どんぐりの処理方法

ペットボトルの容器などで
アラカス作りもできます!!
誤食防止のため、キャップが
外れないように、ビニールテープ
などを巻いて下さい!!

処理の手順に入る前のワンポイント!!
拾ってきたどんぐりをまずは水に浮かべて
みて下さい。浮かんでくるどんぐりは、虫に食
われているため、先に処分しましょう。



おさんぽにでかけると、たくさんのどんぐりが
落ちていますね♡

お子さんたちは、宝物を見つけたようにキラキラした眼差しでどんぐりを拾うのでしょ
うか。

「どんぐりってどうやって処理をすればいいのかわからない」
そんなお声も良く聞きます。今回は簡単な処理方法をお伝えします。



① 冷凍庫で1週間ほど凍らす
(冷凍庫から出したら、充分に水分を乾燥させて下さい)
→ 簡単だけど、時間はかかります....

それぞれ
メリット・デメリットが
あるので、いろいろ言試して
みて下さいね♡
処理のできたどんぐりで
製作などを楽しく
することもオススメ
です♡

② 10分間くらい茹でる
→ 石窪実だけど、豊色がリッチになります....
(100円均一で売っている金魚焼きうどん用のアルミ
容器で茹でると、茹でた後、底に穴をあけ、そのまま
干せます。)

③ 日光に数日あてる
→ 虫に食べられて穴があくかもしれません....

