



KIDS

センター

Cafe



No.7

2020.10

どんぐりで“マラカス”作り



どんぐりをちぎってきいたら...

まずは、水に浮かせてみましょう。水に入れて

浮いてくるどんぐりは、虫食いやがあるので使わない

ようにします。

ざいりょう

- ・ 袋やケース(どんぐり入れ)
- ・ 金筒(煮沸させるなら)
- ・ ビニールテープ
- ・ ペットボトルやR1の容器
- ・ ビーズなどのキラキラしたもの



★カンタン★どんぐりの処理が去★

① 煮沸処理

・ 金筒で煮沸させたお湯にどんぐりを入れて3分間ゆでる。

② 冷凍処理

・ 5日～1週間くらい冷凍する。

★どんぐりの保存が去★

①か②で処理したどんぐりを日陰干しにして、水分を完全に拭いて、カビが生えないようにする。保存する場合は、新聞紙で包んでからビニールに入れて保管する。



・ 処理済みのどんぐりを、ペットボトルやR1の容器に入れて、しっかりとキャップを締める。(ビニールテープでぐるぐる巻きにします)

・ 中にビーズなど、キラキラかわいいものを一糸縻に入れてみるのもおすすめです。(誤食には、十分に気を付けて下さい)



季節のものに触れる経験。鳴らして聞く音を楽しむ経験。ころころと転がしてみても、容器の中のどんぐりが転がらぬ姿を見る経験。親子でたくさん楽しめます!!