

オオムラサキの飼育日記

総上小学校では、国蝶でもあるオオムラサキを飼育しています。4月18日に幼虫を発見してから、6月20日に第1号のふ化に成功し、7月10日には卵を発見しました。児童たちが見守り続けたオオムラサキの飼育日記を紹介します。

オオムラサキがふ化するまで

4/18



天気：晴れ 気温：11℃
エノキの葉にオオムラサキの幼虫を見つけた。
体長4cm。つのが2本、突起が4列あった。

5/16



天気：晴れ 気温：14℃
オオムラサキの幼虫(5齢幼虫)を3匹見つけた。敵に見つからないように、保護色になった。

6/12



天気：雨 気温：20℃
オオムラサキが2匹さなぎになった。今週の終わりごろには成虫になるので楽しみです。

6/20



天気：晴れ 気温：24℃
午後1時頃、オオムラサキがふ化し、午後6時にオオムラサキの羽が開いた。
羽を広げた大きさ10cm。

7/10



天気：晴れ 気温：30℃
エノキの葉に卵がうみつけられていた。
卵は20個あって、しま模様が見られた。



オオムラサキを育てた児童・先生にお話を伺いました



総上小学校
4年生
やまの りんか
山野 凜花さん

オオムラサキが無事成虫になってくれてうれしい。
観察を進めていく中でオオムラサキのことがよく分かり、勉強になりました。オオムラサキの成虫がとてもしきれいで、成虫はオスよりもメスのの方が大きかったです。
幼虫とさなぎは緑色で見つけにくかったです。



総上小学校
4年生
しば あいり
柴 愛莉さん

オオムラサキの6匹の越冬幼虫のうち、4匹が成虫になってよかったです。オオムラサキの幼虫は4列の突起があることやさなぎになる前は大きく育つことが観察して分かりました。
貴重な蝶を育てられてよかったです。卵がふ化して次の世代の人にも大事に育ててもらいたいと思いました。



総上小学校
理科専科
やまもと まこと
山本 眞実先生

4年生の児童は毎日熱心に幼虫の成長を観察し、記録してきました。オオムラサキの成虫を発見したときの児童の笑顔はすてきなもので観察保護活動に取り組んでよかったですと実感できた瞬間でした。

大宝八幡宮で風鈴まつり開催中

大宝八幡宮では、8月20日まで「第4回風鈴まつり」が開催中です。神社において清らかな鈴の音は邪気を祓い、清浄をもたらすとされ、一般の希望者が絵付けをした色とりどりの風鈴約1,000個が飾られています。開催期間中は午後9時頃までライトアップします。千古の社の境内で涼を感じてみませんか。

8月19日(土)、20日(日)は風鈴まつりマルシェを開催します。



ピリ辛で
食欲増進!

おいしいヘルシーレシピ

下妻市食生活改善推進員おすすめ

さっぱり蒸し鶏の コチュジャン胡麻だれ

作り方

- 1 鶏むね肉は皮をとり、酒をふる。
- 2 長ねぎの青い部分をシリコンスチーマーにしき、鶏むね肉をのせ蓋をする。600Wのレンジで約3分加熱する。
※耐熱皿を使う場合はラップをかけて調理する
- 3 トマトは半月切り、大葉は1枚を縦半分にか切る。白いりごまは細かくする。
- 4 付け合わせのきゅうりはスライサーで薄くカットし水に放つ。黄パプリカも好みの厚さにスライスする。
- 5 鶏むね肉の中まで火が通ったら粗熱をとり、食べやすい大きさと厚さに切る。
- 6 器に蒸し鶏、大葉、トマトの順に重ねて盛り付ける。
- 7 きゅうりの水気をきり、黄パプリカと合わせて、盛り付ける。
- 8 ☆の調味料を合わせ、蒸し鶏にタレをかけて完成。タレの辛さは豆板醤で調整できます。

材料 2人分

鶏むね肉 200g
酒 大さじ1
長ねぎ(青い部分)..... 40g
トマト 1/2個
大葉 4枚

付け合わせ
きゅうり 1本
黄パプリカ 1/4個
タレ
☆コチュジャン..... 大さじ1/2
☆白いりごま 大さじ1
☆ごま油 小さじ1/2
☆酢 大さじ1/2
☆砂糖 小さじ1/2
☆しょうゆ 小さじ1/2
☆おろししょうが..... 小さじ1/2
◎豆板醤..... 小さじ1/2

1人分栄養量	
エネルギー	223kcal
たんぱく質	26.4g
脂質	7.5g
食塩相当量	1.4g

有料広告欄