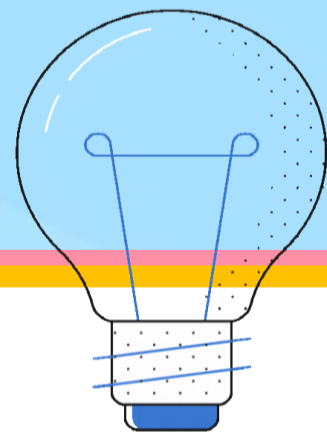




กิจกรรม เสริมประสบการณ์

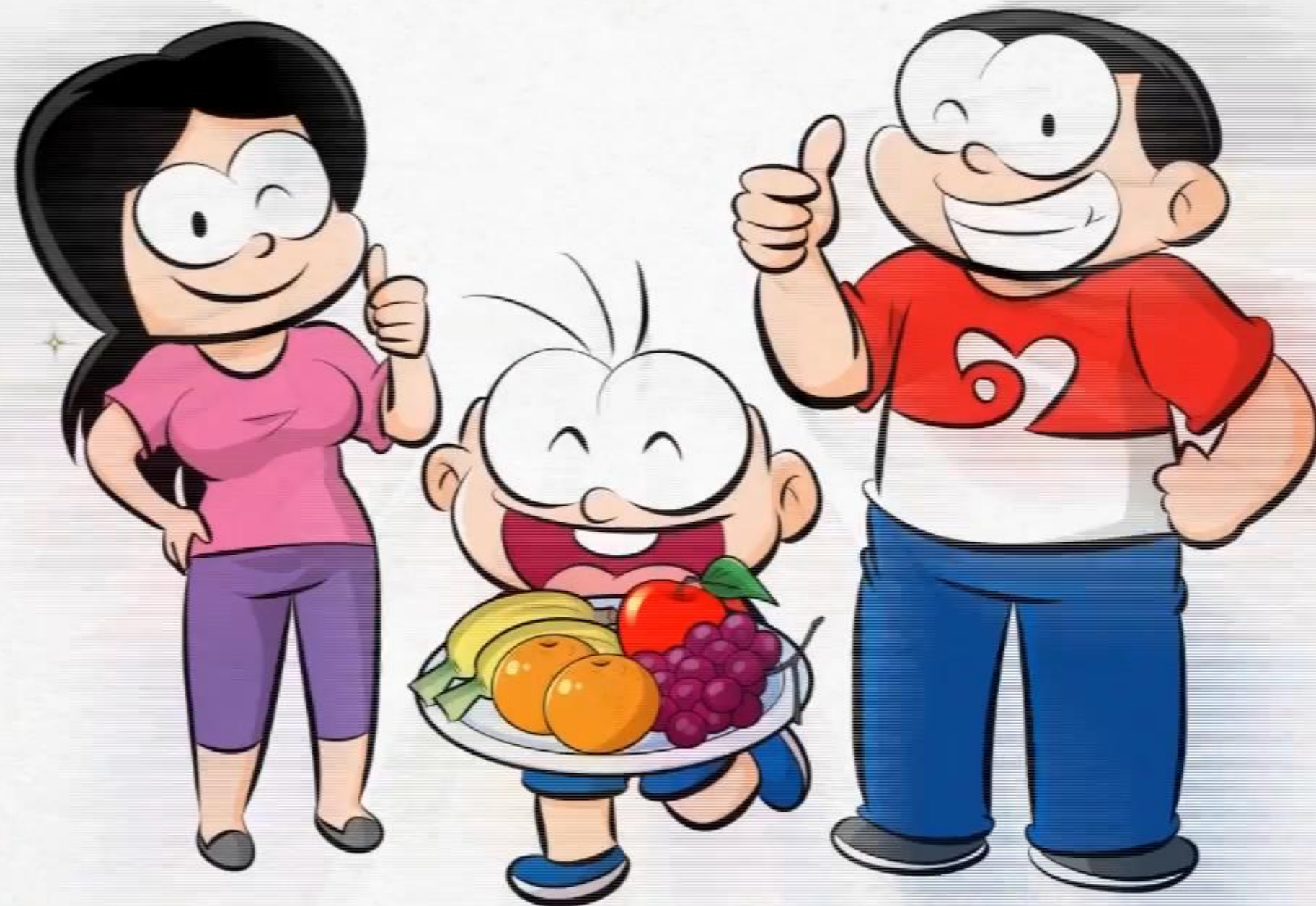


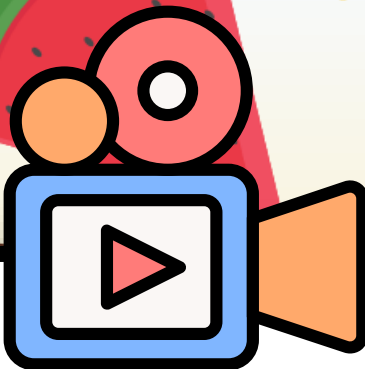
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๙ “ผลไม้”

ระดับชั้นอนุบาลปีที่ ๒

เรื่อง หลักในการรับประทานผลไม้
และการล้างผลไม้







สื่อวีดิทัศน์ใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น

ขอขอบคุณสื่อวีดิทัศน์ : ผักผลไม้ปลอดสารพิษ เลือกซื้อ
เลือกกินอย่างไร

เผยแพร่โดย : SocialMarketingTH

วันที่เผยแพร่ : ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๐

ที่มา : <https://www.youtube.com/watch?v=CSlmktLP-zi>



ผงฟู ๑ ช้อนโต๊ะ + น้ำ ๒๐ ลิตร



แช่ทิ้งไว้ ๑๕ นาที ล้างออกด้วยน้ำสะอาด
ลดสารตกค้างได้ ๘๐-๙๕%

ด่างทับทิม



๒๐ - ๓๐ เกล็ด



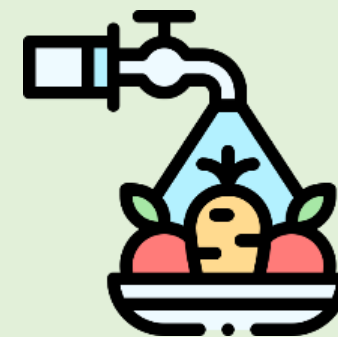
น้ำ ๔ ลิตร



แช่ทิ้งไว้ ๑๐ นาที

ล้างออกด้วยน้ำสะอาด
ลดสารตกค้างได้ ๓๕-๔๕%

ล้างผักลดสารฆ่าแมลง



เด็ดผักเป็นใบ ๆ
ล้างน้ำไหลผ่าน ใช้มือถูเบา ๆ
ลดสารตกค้างได้ ๕๔-๖๓%

น้ำส้มสายชู ๑ ช้อนโต๊ะ



น้ำ ๔ ลิตร



แช่ทิ้งไว้ ๑๐ นาที ล้างออกด้วยน้ำสะอาด
ลดสารตกค้างได้ ๒๙-๓๘%

เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ



น้ำ ๔ ลิตร



แช่ทิ้งไว้ ๑๐ นาที ล้างออกด้วยน้ำสะอาด
ลดสารตกค้างได้ ๒๗-๓๘%

สนทนากับเด็กเกี่ยวกับ
หลักในการรับประทานผลไม้และการล้างผลไม้
ขออาสาสมัครเด็ก
ออกมาทดลองล้างผลไม้

