

調理実習スタート～5年生・6年生～

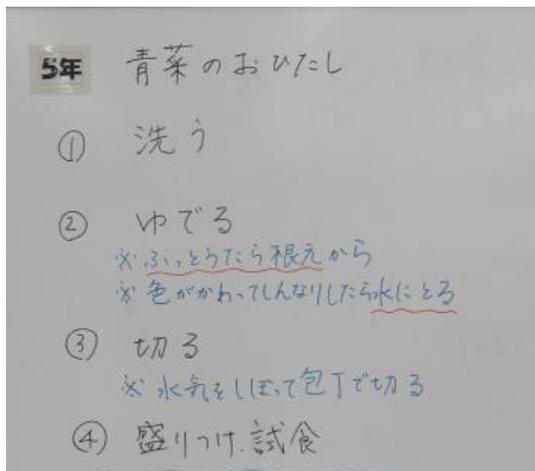
5月7日、5年生の先陣を切って2組さんが、6年生では1組さんが、本年度初の調理実習を行いました。

5年生は「クッキング はじめの一步」と題して『青菜のおひたし』を、6年生は「できることを増やして」と題して『ハム入り野菜炒め』をグループで協力しながら調理していました。

5年生

初めてのクッキング。エプロンと三角巾、マスクを着用して準備が整いました。家庭科専科教諭の説明を聞いていよいよスタート。器具を準備し食材とともに丁寧に洗い、なべに水を入れて沸かします。皆、真剣な顔で鍋をのぞき込んでいました。緊張の面持ちで、ほうれん草をなべに入れてゆで、水で冷ましてから食べやすい大きさに切り、しょう油を少々かけて出来上がり。

皆で作ったおひたし。感想は「とってもおいしかった!」「家でも作ってみたい!」ですって。興味をもった時こそ貴重な学びの機会となります。ご家庭でもぜひ、お子さん作「青菜のおひたし」を食卓の一品に加えてみてください。



切るときは、
ネコの手を意識して!



6年生

5年生から始まった家庭科学習。2年目のスタートは「炒めて」おかずを作ります。にんじん、ピーマン、キャベツ、ハムを食べやすい大きさに切り、火が通りにくい食材から順に炒めます。さすがに2年目。包丁の使い方も上手です。油をはったフライパンに食材を入れるときは油はねを警戒していましたが、だんだん慣れてきて手際よく炒めていました。最後に塩、コショウで味を調え出来上がり。おいしそうな匂いで私のお腹も鳴ってしまいました。

ご家庭でもぜひ、お子さんの調理の様子を見守っていただきたいと思います。

