

5 学 年

令和6年12月6日

家庭科「食べて元気に」調理実習

ご飯とみそ汁は和食の基本!

米とみその特徴を勉強し、おいしい
ご飯とみそ汁作りに挑戦しました。

お米はお鍋で炊きました。みそ汁の
だしは煮干しでとりました。



みそ汁の実は、グループで考えて決めました。どれもおしそうな組み合わせでした。油揚げを油抜きして使ったり、豆腐を手のひらの上で切ったり、「なかなかやるなあ」と感心しました。



～児童の振り返りから～

「ご飯は下の方からお湯が沸騰してきて、鍋から水が溢れてびっくりしましたが、おいしいご飯になりました。みそ汁は甘くておいしかったです。」

「ご飯を炊くときに、『赤子泣いても蓋とるな』という意味がよくわかったような気がします。」

「米がおこげになっていておいしかったです。」