

6年生通信③

おいしい朝食づくり～味噌汁・おかず(ジャーマンポテト) 日本の伝統料理 ～紅白なます 保存食 ～切り干し大根

6年生は、家庭科の学習で、朝食のよさについて学習した後、調理実習で1回目は味噌汁、2回目はジャーマンポテトを作りました。また、2学期最後には、おせち料理の紅白なます、3学期始めには、切り干し大根を作りました。

朝食作りは、1学期に自分で草木染めをして縫ったエプロンと三角巾を身に付け、調理スタート。包丁の使い方も火加減もグループで確かめながら、協力して調理しました。5年生のときに比べ、道具の使い方も時間の使い方もバッチリ。

どのグループもおいしく作る事ができました。

