



加古川市立西神吉小学校
学校通信
No. 150

～ 6年 調理実習 ～

「いい匂い！」「早く食べたい！」

家庭科室から、食欲をそそる香ばしい香りが漂ってきました。先日、6年生が家庭科の学習で調理実習を行い、「ジャーマンポテト」と「スクランブルエッグ」作りに挑戦しました。

今回の実習のポイントは、食材に合わせた「火加減」と「調理の手順」です。 ジャーマンポテトでは、じゃがいもの皮を丁寧にむき、ホクホク感を残しながら玉ねぎやベーコンと一緒に炒め合わせました。じゃがいもを切る手つきは少し緊張気味でしたが、炒め始めると香ばしい匂いにみんなニコニコ。スクランブルエッグでは、卵が固まりすぎないよう、フライパンの上で手際よくかき混ぜる様子に、最高学年らしい集中力が感じられました。卵の焼き加減にもこだわり、ふんわりおいしく仕上がりました。「切る・炒める・味付ける」という基本をしっかり学んだ実習となりました。

少し味付けが濃すぎたところもあったようですが、自分たちで作った料理の味は格別だったようで、どのグループも笑顔で完食！「お家でも作ってみたい」という声も多く聞かれました。ぜひ、ご家庭でもお子さんの「得意料理」としてリクエストしてみてください。

西神吉っ子の一コマ

調理実習、楽しかったあ～！！



今回は6年1組の調理実習の様子を紹介しました。2組の調理実習の様子は、また後日、お届けします。インフルエンザが流行ってきているので、予定通りできるといいのですが…。