



2025年度
西神吉小だより

加古川市立西神吉小学校

学校通信

No.26

～ 5年生調理実習 ～

23日(金)、5年生が家庭科の学習で調理実習を行いました。「青菜(ほうれん草)のお浸し」と「ゆでいも(じゃがいも)」を作りました。どちらも「ゆでる」という調理法を用います。また、包丁で切ったり、お皿に盛り付けたりもしました。家庭科室をのぞくと、どのグループも協力し合って、上手に作っていました。

調理の歴史は、人類の始まりからずっと続いてきました。最初は生でしか食べることができませんでしたが、火を使って調理することを見つけたことで、「焼く」「炒める」「煮る」「蒸す」などの調理方法が開発されてきました。そうして人間は今日に至るまで、様々な調理法や調理器具、調味料、保存方法を開発してきました。家庭科では「食」の他に「衣」「住」についても学びますが、これらは人間が生きていくうえで絶対に必要な知識であり、その知識は、延々と受け継がれ繰り返しアップデートされてきた人間の文化そのものです。そういう意味でも、家庭科も大切な学習の一つです。

4時間目が始まってしばらくして、コンコンと校長室をノックする子どもたちがいました。5年生のあるグループが、私を迎えてにきてくれたのです。家庭科室に入ると、私の分まで用意してくれていました。食べてみると、固すぎず柔らかすぎず、歯ごたえがあって、醤油、塩・コショウのほんのりとした味付けに青菜といもの素材の味がちゃんと味わえました。とっても美味しくできていました。ごちそうさまでした。

5年生のみなさん、次回は何を作るのかな? 自然学校で飯盒炊さんをするのも楽しみです。お家でも、ぜひ、できることから始めてみましょう。

