



「に」げずに
「し」んじて
「かん」しゃして
「き」ょうりよくする

6月



2026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.39

～ 5年 調理実習 ～

先日、5年生が家庭科の学習で調理実習にチャレンジしました。前は美味しいお茶の淹れ方でした。今回作ったのは、「青菜（ほうれん草）のお浸し」と「ゆでいも（じゃがいも）」です。どちらも「ゆでる」という調理法をします。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。

5年生のみなさん、次回は何を作るのかな？2学期にある自然学校では、飯盒炊さん等で調理する機会がたくさんあります。今回のように、みんなで協力して取り組んで、美味しく、楽しい時間にしたいですね。お家でも、ぜひ、できることから始めてみましょう。



・わたしは、調理実習をして、調理はとてもむずかしいと思っていたけど、やってみると、思っていたよりもかんたんで、青菜はあらって、なべに入れて、色が変わったら取り出して、切って、味をつけて完成だし、ジャガイモはあらって、切って、ゆでて、竹ぐしが全部ささったら取り出して、皮をむいて味つけをすればかんせいなので、とてもかんたんにできました。次の調理実習が楽しみです。

・今日の1、2時間目に、じゃがいもと青菜（ほうれん草）をゆでました。自分は「ゆでる」をたん当して、一番むずかしいと思いました。「ゆでる」は、じゃがいもと青菜でちがうので、むずかしかったです。じゃがいもは、がまん強さです。じゃがいもにつまようじがささるのに、けっこう時間を使ったし、ざるにうつすのも大変でした。青菜はすぐゆで上がったし、色のちがいですぐ分かりました。今日の調理実習は楽しかったです。あじをつけたじゃがいもと青菜もおいしかったです。



・今日の調理実習では、ジャガイモとほうれん草の2つをつくりました。とても大変でした。何をすれば分からなくなったりするからです。わたしは、どちらかというと、ほうれん草のほうがおいしかったです。また、いろいろな調理実習をして、たくさんの料理をつくって、お母さんの力になりたいです。

・きょう調理実習がありました。今の気持ちは、うれしい気持ちです。わけは、上手にできたのか、すごくおいしくて、うれしかったからと、い

ろいろあったり、ゆでたりしたから、力が身についたって感じだからです。とくに、わたしがたいへんと思ったのは、ジャガイモに火が通るのをまつときに、つまようじをさしたり、ふっとうするのをまったり、いろいろたいへんでした。でも、楽しいこともありました。それは、ジャガイモの皮がきれいにむけて、おいしかったことです。わたしは料理が好きなので、もう1回やりたいです。

・今日、調理実習で、じゃがいもと青菜をゆでて食べました。じゃがいもは皮をむくのがたいへんでした。青菜は水にひたしたり、切ったりするのがたいへんでした。全体的にゆでるだけだから、かんたんではあったけど、おいしくできて食べれたのでよかったです。

