



とねしょうかわらばん

がつつつかぼん
12月2日版

6年生・家庭科調理実習

先週、6年生は家庭科の調理実習で「三色野菜炒め」を作りました。

人参、キャベツ、ピーマンを同じくらいのおおきさに切り、油で炒め、塩コショウで味付けをします。

身支度を整えて、さあ開始です。さすが、6年生ともなると慣れた手つきの子もいて、猫の手で野菜をおさえ、さくさくと切っていました。なかには、おそろおそろ包丁を扱っている子がいたり、見ているこちらが「あっ、あぶないんじゃない？」とってしまう場面があったりもしましたが大丈夫でした。怪我もなく、グループの中で、仕事を分担しながら進めていました。



野菜が切れたら、炒めて味付けです。完成したら、それぞれが用意したお弁当箱や容器に入れ、教室へ運びます。家庭科室の机の上には、感染症拡大防止のためついたても設置されていますが、食べることは教室で黙食としています。

グループによって、終了までの時間は様々でしたが、みんな無事に準備、調理、後片付けまでを終わりました。

「野菜だけなのに、みんなで作って食べると、思ったよりおいしかった。」という感想もあったようです。



職員室にもお手紙を添えて、野菜炒めを持ってきてくれました。3つの野菜だけで作っているのに、とても美味しく驚きました。塩コショウの味がしっかりとついていました。添えられたお手紙も素敵なコメントが書かれていて、とてもうれしかったです。「三色野菜炒め」、お家でもぜひ、作ってもらってください。

