

6年生 家庭科「こんだてを工夫して」

！食分の献立を考えました。

献立は、主食、しる物や飲み物、主菜、副菜を組み合わせで作ります。子どもたちは、栄養バランスや彩り、アレルギー対応などをよく考えて献立を立てていました。

そして、調理実習で『主菜』づくりをしました。

各クラスで作りたいメニューを調べて、全体投票の結果、「カルボナーラ風マロニー」を作ることになりました。



玉ねぎの皮をむいて



玉ねぎから順に炒めます



水溶き片栗粉を入れてとろみを出しました。

カルボナーラ風

マロニーの完成！！

一緒につくった子たちと感想を言い合いながら食べていました。

