

6年生のページ

プロに学ぶ ～出前講座～

包丁で大根の皮をむくと「おお、すごい！」卵を片手で割ると「何、今の！？」プロの技術への感心の声。

10日（水）に「出前講座」と題して、宮島の旅館「錦水館」副料理長の清水さんにおこしいただき、和食の調理について教えていただきました。昆布とかつお節からとった出汁を使った野菜雑炊と、キャベツと塩昆布の和え物を、清水さんと一緒に調理しました。



親指で包丁にブレーキをかけながら切るとうまくできた。

固い物から加熱するのは、今まで学習したことと共通するね。



昆布とかつお節だけの出汁は、顆粒の出汁とは味が全然ちがうよ。

教科書より詳しく、出汁のとり方、雑炊や和え物の作り方を教えていただくことができた子ども達。冬休みに作った献立に加え、新たに2つの料理がレパートリーに加わりました。

集中！最後の書き初め会

12日（金）に、校内書き初め会をしました。6年生にとって、小学校生活最後の書き初め会。「今までで一番納得がいく字を書こう」という目標をもって取り組みました。



納得いく字が書けた人も残念ながら書けなかった人もいましたが、よりよい字を目指して時間いっぱいがんばる姿はすばらしかったです。子ども達の作品は、しばらく学校に展示して、その後豊松郵便局に展示させていただく予定です。



がんばりました！