

Rainbow



神石高原町立神石小学校5年

調理実習

2回目の調理実習は、和食の基本「ご飯とみそ汁」を作りました。事前学習では、ご飯の分量や炊き方、みそ汁のだしの取り方や実の切り方を学習しました。ご家庭では、米は炊飯器で炊くことがほとんどだと思いますが、今回の調理実習では、鍋で炊きました。ガラス鍋だったので炊ける様子も見ることができました。みそ汁は、いりこでだしを取りました。頭やはらわたを取るところからしました。みそ汁の実は大根、ネギ、油揚げでした。班で1つ好きな実を選択。しめじ、じゃがいも、ふをそれぞれ選んでいました。普段おかわりしない人も、おかわりするなど、作ったものも給食も残さず食べることができました。お家でも、ぜひチャレンジしてみてくださいね！



たくさんの方が
おかわりをして、
見事完食！！



どのグループも協力し合ってとても楽しそうに作っていました。



調理の合間に片づけを協力して行い、調理台の上がとてもきれいでした！

