

Step up

豊松小学校 6年

じゃがいもを使ったおかず作りをしました

20日(火)に、家庭科で調理実習をしました。今回は、ご飯とみそ汁に合うじゃがいもを使ったおかずを考え、2人ずつ4種類のおかずを作りました。事前に、栄養バランス、色合い、調理時間が適切かどうかそれぞれのおかずについて話し合い、改善をして実習に臨みました。

じゃがいもは、1学期に学級園で作ったものを使い、皮はピーラーを使わず包丁を使ってむきました。最初は、とても怖そうにむいていましたが、予想していたよりみんな上手で、驚きました。まさに、料理男子です。



内樋・黒川グループ

じゃがいもとたまねぎ、にんじんをゆでてハンバーグにしました。ゆでたブロッコリーとにんじんを添えて、色合いをよくしています。

平松・早崎グループ

じゃがいも、たまねぎ、コーン、ベーコンを炒め、ゆでたキャベツの上に盛り付けて、ミニトマトとパセリを添えました。ゆでたキャベツの緑がとてもあざやかでした。



高尾・藤原グループ

じゃがいも、たまねぎ、ベーコン、コーン、ピーマンを炒めて、粉チーズをかけ、ミニトマトを添えました。チーズの風味が特徴でした。

羽場・笹部グループ

じゃがいも、にんじんをゆでてつぶし、ウインナーを入れて、卵で巻きました。名付けて、カープオムレツです。ケチャップの赤とパセリの緑がよく合っていました。

