



油木小学校 5年学級通信
 一第 33 号—
 令和2年12月2日(水)
 文責 上野 康博

調理実習（青菜・じゃがいも・卵，ゆでる）

各班3人で、ほうれん草とじゃがいも・卵をゆでるという調理実習をしました。段取りを考えて、どうすれば手際よくはやくできるかを考えさせました。ほうれん草をゆでるには多めの湯が必要で、時間がかかります。じゃがいもはゆでるのに時間がかかります。ゆで卵も沸騰してから弱火にして10分から12分かかります。すべての班がほうれん草とゆで卵を同時にして、じゃがいもが後になりました。1時55分から作り始めて、3時にはできあがりしました。

「どうやって、ゆで卵むぐん？」という子もいて、手伝いの大切さを感じました。



ちゃんとくきをしっかりゆでてから葉っぱを入れて・・・

ゴミも片付けながら手際よくやっていこう



醤油のかけ過ぎには要注意！！

卵を薄く切ってじゃがいもをのせてカツオをかけてアレンジ料理



各班できあがりしました。無言で食べるようにして、片付けも15分で終わりました。きれいに拭いてもとあったところに片付けて、シンクもきれいにしました。

割合の学習がんばる！ 何が比べる量で何が元にする量なのか AはBの〇倍という文にすることをやっています。Aが比べる量 Bが元にする量 これができればバッチリ