

Diamond ~何よりも強く、輝いて~

6年生 学年だより

福山市立山手小学校 2023年(令和5年) 5月18日 No. 17



★6年生になって初めての調理実習①★

保護者の皆様、いつも、色々とお協力いただき、本当にありがとうございます。

家庭科では、5月に入って、朝食の大切さについて学び、バランスのよい朝食の献立を子どもたちが考えたり、栄養素について学習したりしました。そこで、実際に「自分たちで朝食を作ってみよう♪」と……!!今週、6年生になって初めての調理実習をしました!!にんじん・ピーマン・玉ねぎ・ハムで「いろどり炒め」に挑戦♪

久しぶりの調理実習ということで、まずは包丁の使い方や気をつけること、火のつけ方やフライパンの場所などを確認しました。その後、必要な用具(まな板、さいばし、フライパン、計量スプーン、ボウルなど)を子どもたちが用意しました。

いよいよ、野菜を洗ったり、切ったりする作業へ……。にんじんを輪切りした後、1cmはばに切り、厚さ3mmの短冊切りにしたり……。ピーマンを細切りしたり、玉ねぎを薄切りしたり……。グループ内で、包丁を使う順番を決めて色々な子が野菜を切ることができるように工夫したり、友達が頑張っているのを見てそっと見守ったり、野菜を切ってもらっている間、ガスコンロの火がつくか確認したりする姿など、子どもたちなりに役割分担して頑張っている姿がたくさん見られました。



友達が野菜を切っているのを見て「すごい!!」という声が♪



猫の手を意識して、安全面にも気をつけて調理実習しました！！



野菜を洗って皮をむいたり、切ったり、楽しかったようです♪

野菜を切った後は、野菜を炒めました！！火が通りにくいものから炒め始めるということも確認して、【にんじん→玉ねぎ→ピーマン→ハム】の順で炒めました♪フライパンと、さいばしを使って野菜を炒めているとき「楽しいわ♪そろそろ、玉ねぎを入れてもいいかな？」「もうちょっと様子見た方がいいかも。」「もう、いいと思うよ♪」「ハム入れようや！！」など、子どもたち同士で自然に会話しながら協力して進めている姿もたくさん見られました。塩こしょうで味付けをしました♪



話し合って順番を決めて炒めることにチャレンジ♪とても真剣です♪