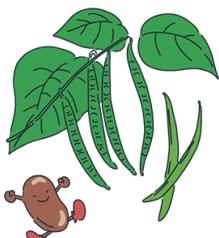


# あびきしょうがっこう にゅーす 網引小学校 NEWS



2025.12.10  
21号  
校長 山室和恵



## 国語の学習がつながって…

3年生が説明文「すがたをかえる大豆」を学習しました。筆者の国分まきえさんが、昔から栄養価の高い大豆はそのままでは食べにくいので、に豆やきなこ、とうふ、なつとう、みそやしょうゆなどにすがたを変えて食べられていることを説明文で教えてくれました。学習をすすめていくうちに3年生の子どもたちは、内容に興味をもち自分で調べてみたり、実際につくってみたり…。お家のみなさん協力ありがとうございました。

### 3年 永山あんさん「きなこ」

(きっかけ)すがたをかえる大豆で校長先生と鶴田先生がじっさいのものをもってきててくれたから作りたいと思った。

(感想)100均で買ったすりばちでやりました。1時間以上かけてやりました。やってみてきなこをつくるのはこんなに大変なんだと思いました。

### 3年 弓戸ちなつさん「とうふをつくってみた」

(きっかけ)校長先生と話をしたとき、大豆をいるのをしてみようかなと思ったけどいるだけだとおもしろくないからとうふをつくることにしました。

(感想)しょうゆをつけて食べたらおいしかったのでおすすめです。作るのはむずかしかったけど食べるとあとからおいしかったです。楽しかったです。にがりをなめたらこい塩の味がしました。

つくったもの

しはん

きなこだ

分かりづらいですが、作ったほうが、色がうすい!! 時間もかけて大豆をすりつぶしたんだね。すごい!

学校から持って帰った27粒の大さな豆が豆腐に変身! 豆腐をつくる過程で豆乳やおからもできると知ったね。

ボウルに入れた大豆を一ぱん水につける。



くだいたものをなべにいれてやさしくませる。



布をつかって汁を出す。

豆にゆうににがりを入れて待つ。

完成!



豆腐だ