

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、なっとう、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年年生のこどもたちは、内容に興味をもち自分でも調べてみたり、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、大豆をいものをしてみようかなと思ったけどい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

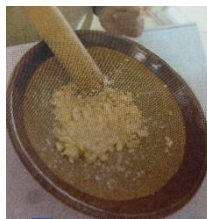
分かりづらいですが、作ったほうが、色がうすい!! 時間もかけて大豆をすりつぶしたんだね。すごい!

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ばん水につける。



くだいたものをなべにいれてやさしくまぜる。

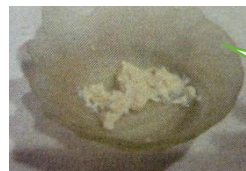


布をつかって汁を出す。



豆にゆうににがりを入れて待つ。

完成!



豆腐だ

