

Sub-leader

駅家西小学校
5年学年通信
2024年(令和6年)
11月28日
第14号

調理実習をしました。～出汁から作ったみそ汁～

前回のお米に続いて、今回はみそ汁の調理実習がありました。みそ汁の実(具)を、火が通りにくい食品(だいこん、さつまいも、じゃがいも)と火が通りやすい食品(豆腐、しめじ、あぶらあげ、はくさい)からそれぞれ選んで、班のオリジナルの実を考え、計画を立てました。

いりこの頭とはらわたをとって出汁の準備をし、香りが出るまで出汁を取りました。だいこんは「いちょう切り」、豆腐は「さいのめ切り」など、材料にあわせた切り方をして煮て、みそを加えてねぎをいれて、お椀によそって完成です。材料をいれる順番に気を付けたり、火が通っているか確認したり、おいしいみそ汁ができるように気を付けながら作りました。

調理実習写真

みそ汁づくりの感想 ～児童の作文から～

- わたしの班は、とても上手にできました。家に帰ってから、夜ご飯を食べるとき、学校でのんだみそ汁のねぎがおいしかったので家のみそ汁にもねぎを入れました。でも学校のねぎはあまかったのに、家のねぎは少しかかったです。学校のねぎは、少しにこんだからだと考えました。
- 包丁を使うのは初めてでこわかったけど、なれてきたらすぐに切ることができました。みんなで作ったみそ汁をのむとおいしかったです。また家でも作りたいです。
- 自分たちでみそ汁の実を選んでつくることができたので楽しかったです。特に、実を切るところ、だしをとるところが楽しかったです。水がふっとうして、ポコポコしはじめると、にぼしがおどっているように見えるのがおもしろかったです。自分たちで作ったみそ汁は、とてもおいしかったです。また機会があれば作りたいです。

子ども達の作文では、「家でもつくりたい。」という思いが多く書かれていました。そこで、調理実習で学んだことを生かして、「わが家のとおきのみそ汁」を考えましょうという学習も行いました。実習では出汁と味噌はみんな同じものを使いましたが、今回は、何で出汁をとるか、何味噌を使うか、実は何にするかを考えて、調理の計画を立てています。計画したものを、ご家庭で実際に作っていただき、作ったみそ汁の写真をとってロイロノートに提出してください。あわせて、計画をしたプリントには、作ってみてのコメントを書いていただく欄がありますのでよろしくお願いいたします。締め切りは12月9日(月)までです。