

We are

2025(令和7)年10月31日
福山市立日吉台小学校
5年学年通信 No.15

調理実習を行いました！

先日、調理実習を行いました。家庭科「食べて元気！ご飯とみそ汁」で、ご飯の炊き方と味噌汁の作り方について学び、だしをとるところから、みそ汁づくりに挑戦しました。

まず、味噌汁のだしを何からとるか、鰹節、昆布、煮干しの中から選びました。次に、同じものを選んだ人同士でグループを作り、実習前に打ち合わせを行いました。事前に行った打ち合わせでは、だしの準備をしている間に大根を切っておくなど、効率よく調理実習を行うことができるよう綿密に話し合いを重ねることもたちの姿が見られました。当日も協力して実習に臨み、片付けまでスムーズに進みました。

調理実習後の振り返りでは、今回の調理実習で得た学びを次に生かそうとする言葉がたくさんありました。次の調理実習ではさらにこどもたちがレベルアップする姿が見られることを楽しみにしています！

調理実習

この前、調理実習がありました。今回は、みそ汁を作りました。私は、「出汁・味噌」担当で、煮干しのだしを取りました。はらわたを取って食べてみましたが、おいしかったです。

煮干しのだしは、家でよく飲んでいるのですが、かつお節チームのみそ汁を少しもらいましたが、煮干しのだしとはちがう味、香りがしてびっくりしました。

本当は、ご飯を炊く調理実習もしたかったのですが、みそ汁の調理実習をすることができてうれしです。

今回はみそ汁の調理実習でしたが、次の調理実習は何をつくるのか楽しみです。そして、次の調理実習でも、いろいろなことに挑戦したいです。

みんなとのチームワーク

十月二十二日に調理実習がありました。その活動の中で、チームワークを感じた時が二度あります。

一つ目は、事前の話し合いや準備をしている時です。教科書を用意したり、食材を持つてきたりするとき、スムーズにすることができました。これは、事前の役割分担をよくできていたからだと思いました。

二つ目は、みんなで声を掛け合っている時です。どの場面でも声を掛け合って協力して取り組むことができました。

味噌汁が完成して蓋を開け、みんなで「斉に匂いをかいだ時、そして「いただきます」「ちそうさま」と言った時、「このチームで良かったな」と思いました。そして、チームワークの大切さを改めて感じました。

大根の皮を切ろう！
けがをしないように気を
付けながら…

役割分担をして、効率よく
味噌汁を作れるように工夫
しよう！

いよいよ完成！
味はどうか。だしが
うまく取れているといいな。

11月の納金

11月の納金は6,000円です。引き落としは、11月7日(金)です。

・学年費	3,075円
・積立金	2,000円
・PTA会費 4か月分	400円
・タブレット端末保守費	381円
・雑費	100円
・手数料	44円
計	6,000円