

調理実習

本日、5年生が家庭科「ご飯とみそ汁」の調理実習を行いました(*^-^*)3つのグループに分かれて友達と協力しながら調理~(*'▽')登校してすぐに米をといで水に浸して準備万端(^.^)1校時の始業チャイム~エプロン姿の5年生が集まってる家庭科室におじゃましました~(#^^#)



まずはガラス鍋でご飯を炊くよ~(^.^)鍋の中の様子がよく分かるよね~(*'▽')煮干しは頭とはらわたを取るんだね(^.^)



大根はピーラーを使って皮をむくんだね(^.^)長ねぎは包丁を使って薄く輪切りかあ(^.^)油揚げは1~2cm間隔で切っていくんだ(^.^)



鍋の中が沸騰してきたよお(^.^)お米が躍っているのがよく分かるねえ(^.^)おっと、ここで火を弱めてと~(*^-^*)



ご飯が炊けてる間にみそ汁の具材をどんどん刻んでいくよ~(*^-^*)みんな包丁使いに慣れてきた~上手に切れてるね~(*'▽')



みそ汁の鍋から煮干しを取り出したら、切った具材のうち大根を鍋に入れていくよ~(^.^)大根が透き通ってきたら油揚げと長ねぎの投入~(*'▽')

調理実習②

調理実習もいよいよ後半戦に突入～(*^-*)3つのグループとも友達と協力しながら作業を順調に進めています～(*'▽')家庭科室にご飯の炊きたい匂いが広がっています～みそ汁の出来栄もいい感じ～(#^#)



具材に火が通るのを待ちながら後片付け作業～包丁やざる、ボールを洗います(*^-*)みんな手際がいいね(^-^)



ご飯が炊けたみたいだねえ～(*^-*)おっ、鍋の底にお焦げができてる～(^.^)ふきんをかけて蒸らしておこう(*'▽')



みそ汁鍋にお味噌を入れます～(*^-*)お椀で溶いてからお鍋に入れるんだ～(*^-*)少しずつ入れてますな(#^#)



うーん、お味噌のいい香りがしてきたあ(*'▽')「どれ、味見しよ!」「あ～美味しい」「ちょうどいいな」味見合戦のスタートだ(^.^)



さあ、ご飯とみそ汁を分けて～(*^-*)みんなで仲良くいただきます～! あっ、ふりかけもあるんだ! いいなあ、美味しそう(^-^)