

調理実習

本日、6年生が家庭科「こんだてを工夫して」のお勉強～(*^-^*)3つのグループに分かれて友達と協力しながら調理～(*^▽^*)昨日の5年生に続いての調理実習となりました～(^.^)1校時の始業チャイム～エプロン姿の6年生が集まってる家庭科室におじゃましました～(#^^#)



まずはジャガイモの皮むき～(^.^)ピーラーや包丁で丁寧にむいていきます～(*^▽^*)そうそう、芽のところも取ってね～(^.^)



皮をむいたジャガイモを薄くスライス～(^.^)スライスしたらボールに入れて水につけとくのね～(^.^)お鍋に入れて加熱！強火キープ～(^.^)



ジャガイモが茹で上がる間に、玉ねぎとベーコンをスライス～(^.^)まな板の上で包丁をトントン～いい調子～(*^-^*)



さあ炒めるよ～(*^-^*)まずフライパンに油を～次にベーコンを入れて～おお、いい音だあ～玉ねぎも投入して～(*^▽^*)



強火で炒めていくよ～(^.^)塩・コショウで味付けしてよく混ぜて～いい匂いだ～さあ、盛り付け！ジャーマンポテトの完成です～(*^-^*)

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～(*'▽') 友達と会話も弾んでいる様子～さすが6年生、調理実習2年目の余裕が感じられるよね～(#^#)



おっ、ラタトゥイユづくりだね(^-^)ナスとピーマンをひと口サイズにカットして、ベーコンと一緒に鍋で炒めまてます～(*'▽')



こちらでは野菜のベーコン巻きに挑戦～(^.^)茹でたニンジン、アスパラ、エリンギをベーコンで巻いてます～(^.^)



形が崩れないように爪楊枝で刺して～フライパンで両面を炒めます～(*^-*)表面がカリカリ～美味しそう(#.^#)



完成したジャーマンポテトと野菜のベーコン巻きとラタトゥイユ! ラタトゥイユはトマトで煮込んだよ(^.^)ベーコン抜きジャーマンポテト&目玉焼きは 用です(^.^)



グループごとに実食開始～(*^-*)みんなで仲良くいただきます～! とっても上手にできました～(*'▽') うーん、美味しそう(^-^)