

美味しいご飯とみそ汁作り

家庭科で、ご飯とみそ汁の調理実習を行いました。美味しいご飯の炊き方やみそ汁の実（具）、だしの取り方を家族に聞いて調べてから調理実習に臨みました。美味しいご飯を炊くには、米をといた後の十分な吸水、火加減、蒸らしが重要です。早く食べたい気持ちをぐっと我慢して、ガスコンロで、火加減と時間を見ながら炊き上げました。10分蒸らして、ちょうどよい硬さのご飯を炊き上げました。みそ汁は煮干しでだしをとりました。包丁の扱いに気を付けながら、大根はいちょう切り、油揚げは短冊切り、ねぎは小口切りで切りました。とってもおいしいみそ汁ができあがり、大満足でした。



連合音楽会について♪

連合音楽会までのスケジュールです。お子さんと一緒に確認してください。衣装の準備などご協力をお願いします。

11月21日（火） 保護者鑑賞を希望されるご家庭のお子さんに、1枚チケットを配布しました。

11月27日(月)までに 衣装を持たせてください。(上:白 下:黒, 茶, 紺)

衣装を入れた袋には、クラス・出席番号・名前を記入してください。

11月29日（水） 8:30～ 本校体育館にて**7し発表**を行います。人数制限なし、撮影OKです。保護者の皆様のご参観を、お待ちしております。

11月30日（木） 連合音楽会本番（調布市グリーンホール）チケットをお持ちの方のみ入場可。21日配布の「保護者鑑賞についてのお願い」をよくお読みの上、お越しください。