

Harmony

調布市立
上ノ原小学校
6年生
令和4年6月17日

調理実習にチャレンジ

家庭科では、「スクランブルエッグ」と「カラフル野菜いため」の調理実習を行いました。ガスコンロや包丁の安全な使い方を確認し、衛生面や感染症対策にも注意を払いながら、班で協力して実習に取り組んでいました。「おいしい！」と笑顔で試食をしていました。ぜひお家でもチャレンジしてほしいです。

熱を加えると卵がどんどん固まっていくね。

学校では、卵にしっかり火を通します。いため方によって出来上がりが違うね。



野菜をいためるとかさが減ってたくさん食べられるね。塩加減もちょうどよくておいしい！

材料に合った切り方やいためる順番はどうする？

◆◆◆◆◆子供たちの学習感想◆◆◆◆◆

<スクランブルエッグ>

- 作業分担がうまくいって効率よく作れた。 ○塩味が少し足りなかったがふっくらできました。
- ゆっくり大きく卵を炒めたらきれいな形に作れた。分担して片付けたら作業が素早くできた。しっかりフライパンを温めてから卵を入れるとよかった。

<カラフル野菜いため>

- 炒める時の順番に気をつけて料理することができた。家でも野菜料理をしたい。
- 味が薄かったが調味料を足すことでおいしく食べることができた。また、焼き加減もよく、具材に火がしっかり通っていた。