

インタビュー

朝食に合う三色野菜いためを作ろう

名前 ()

ゆでたりいためたりしてみよう。

4月に、みんなと「つくし料理」をしたことを覚えていますか？つくしをゆでて食べたグループ、バター炒めしたグループ。そのとき、どのくらいゆでたらよいのか、どのくらいいためたらよいのか、よくわからないようでした。来週、食材をゆでてみたいと思います。そこで、上手にできるように、お家の人にインタビューしてきましょう。

先生の
カット

聞いた人

☆ 青菜をおいしく色よくゆでるポイントは？

おばあちゃんのカット

ほうれん草

☆ 野菜を上手にいためるポイントは？

お父さんの
カット

キャベツ

☆ たまごをおいしくゆでるポイントは？

おじいちゃんのカット

たまご

お母さんの
カット

朝食に合う三色野菜いためを作ろう

名前 ()

材料を買うとき、どんなことに気をつけたらようだろう。

☆ 朝食の材料は、どんなことに気をつけて買っているか、お家の人にインタビューしてきましょう。

お母さんの
カット

お買い物によく行くお店は . . .

野菜を買うときには、 . . .

ことに気をつけているよ。

おじちゃん
のカット

お父さんの
カット

ハムやウインナーを買うときには、 . . .

ことに気をつけているよ。

おばあちゃん
のカット

材料を買ってきたら . . .

ことに気をつけて、保存しているよ。

6月12日発行 学級便り「友情」

家庭科の学習にご協力お願いします

家庭科では、「朝食に合う三色野菜いためを作ろう」という題材を学習しています。

今週の水曜日には、野菜をゆでたりいためたりして、量や色、食べたときの感じがどのように変化するかを学習します。また、ゆで時間を変えてたまごをゆで、どのようなゆで卵ができるかについても実験をします。

野菜のゆで方、いため方、たまごをおいしくゆでるコツについて、お家の方からのインタビューをもとにまとめ、水曜日の学習に生かしたいと思っています。お忙しいとは思いますが、子どもたちのインタビューに答えてあげてくださるようお願いいたします。

お母さんが
調理をして
いるカット

6月14日発行 学級便り「友情」

個別調理実習をします。

子どもが
調理をして
いるカット

3人1組で調理台を使います。1人の児童が、調理実習をしているとき、後の2人は、サポーターと観察をする係になります。1時間ごとに役割を交代します。

今までの調理実習は、グループによるものが多く、料理の得意な児童が野菜を切っていて、苦手な児童は自分では野菜を切らなくても、調理実習を終えることができましたが、個別調理実習は、どの子どもも自分1人で調理実習を行うことができます。

家庭科の技能では、包丁で正しく野菜を切ることができることや、フライパンで野菜を順序よく入れて炒めることなどが、小学校で身につけてほしい基礎基本として求められています。しかし、これらの技能は、学校で教科書を見て学習したり、調理実習を行ったりするだけでは身につくものではありません。28日に個別調理実習を実施しますが、その日までにご家庭でも練習できればと思い、カードを持たせます。カードの欄が全部うまらなくてもけっこうですので、調理実習当日までに何度か練習できるとよいと思います。

先生の
カット

先日は青菜のゆで方や、キャベツのいため方、たまごのゆで方について、子どもたちに教えてくださり、ありがとうございました。

今日の調理実験では、教科書にはのっていないのですが、青菜をゆでるときに塩を入れたり、たまごをゆでるときにお酢を入れたり工夫して調理をすることができました。ありがとうございました。

本日の学校公開では、個別調理実習をしました。このような調理実習方法は、担任も子どもたちも初めての取り組みなので、楽しみでもあり、どうなるのだろうかという気持ちもあり、何とか終わってほっとしています。今回の実習にあたり、お家で調理の練習を見てくださり、本当にありがとうございました。

先生の
カット

写真

6年生の家庭では、「朝食に合う三色野菜いためを作ろう」を学習しています。ここでは、包丁で野菜を切ったり、フライパンで炒めたりします。子どもたちの様子を見てみると、包丁の使い方や野菜の炒め方に慣れていて、上手な子もありますが、まだまだ苦手な子もいます。包丁の使い方は、学校での学習だけでは、身につかないものですので、ご家庭でもお手伝いのかねて、調理ができるとよいですね。