



ゆのおっ子だより

令和7年度 湯尾小学校長だより
2025.5.9 NO. 7

— おいしくできたよ！（5年生） —



8日（木）の1・2限目に家庭科で調理実習をしました。家庭科は、5年生で始まった教科なので、調理実習も初めての挑戦でした。先週の学習で、今日の調理の手順を教わりました。さらに、宿題で動画を見て復習することになっていました。準備万端のはずでしたが、いざ調理が始まると、あれこれもやることあって、なかなか手順通りには進みませんでした。お湯を沸かしながら使う食器を洗って拭き上げなければいけなかったり、ジャガイモの皮をむきながら使った器具を洗ったりと同時にいくつもやらなくてはいけないことがあり、子どもたちはどこから手をつけて良いのか分からなくなっていました。（いくつもの作業を同時に行うことをマルチタスクといいます。）頭の中で、どうすると効率よくできるのか考えながらやらなくてはいけません。とつても頭を使う作業なのです。日々これを難なくこなしているお家の方は本当にすごいですよね。感謝したいものです。ぜひお家の人に「毎日、ありがとう！」を伝えてください。

さて本日の調理は、「野菜をゆでて調理する」でした。ゆでるものは、「ジャガイモとほうれん草」でした。



まず、ジャガイモの皮むきでした。ピーラーでむきましたが、なかなか上手くむけずに悪戦苦闘していました。そして、それを切って、ゆでました。ゆであがったら塩こしょうしてできあがりです。シンプルですが、ほくほくでとてもおいしくできました。



次に、ほうれん草です。ほうれん草は、ゆでて水気を切って、適当な大きさに切り、醤油をかけ鰹節をかけてできあがりです。お湯が、なかなか沸かなくて時間がかかりましたが、ほうれん草はすぐにゆで上がりました。これまたシンプルな味付けでしたが、とてもおいしくできました。

最後に、ゆでたじゃがいもとほうれん草を試食しました。みんなで作る楽しさと、自分で作った喜びがいい味付けになって、おいしくいただきました。ぜひ、お家でも挑戦してお家の人に振る舞ってほしいと思います。味付けや盛り付けをちょっと工夫してやってみると、きっとお家の人にも喜ばれること間違いなしです。**だれかのために**です。チャレンジしたら教えてください。



おいしくできました。
「がっしょう いただきます。」

