



くぬぎ学級通信



くぬぎ



令和 6 年 5 月 16 日

No.9

発行責任者：角田 敏文

文責：小河 美智子



活動の様子



○調理実習 ～簡単な日常食の調理～

5月15日(水)に調理実習で、市販のうどんを茹でて食べました。うどんは日常食として手軽に食べられる主食なので、家庭でも自分でできるように基本的な調理として取り組みました。うどんの汁の具には、ねぎ・しいたけ・かまぼこ・溶きたまごを入れ、仕上げに天かすと七味をお好みでトッピングしました。また、今回のデザートはヨーグルトでした。時代に即した調理器具の使用も目的とした今回は、IH卓上クッキングヒーターと電気ポットを使って作りました。

【調理の感想】

○金澤蒼空さん：包丁を一所懸命使ってねぎをななめに切ったり、うどんの汁の味見をしたりして楽しかったです。みんなで作って食べてとてもおいしかったので、また調理実習をやりたいです。

○本郷美穂さん：ていねいに切りたいけからおいしいだしが出てよかったです。みんなで調理できて楽しかったです。次はどんな調理実習をするのかとても楽しみです。

○鈴木音弥さん：1年生の3学期で麻婆豆腐を作った時よりも、包丁を上手に使うことができるようになってうれしかったです。うどんを食べる時に七味をかけて、味がピリッととてもおいしかったです。

