



くぬぎ学級通信







令和 6 年 1 0 月 2 9 日

発行責任者:角田 敏文 責:小河 美智子



活動の様子



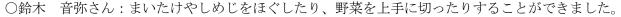


ONIE ~新聞に載っている料理を作ってみよう 第2弾~

NIE (新聞活用学習)の一環として、今回は朝日新聞に掲載された「きのこのチーズ炒め (R6.10.19 掲載)」と「カブとソーセージのスープ (R6.10.21掲載)」を作りました。「きのこのチーズ炒め」は、し めじ・まいたけ・にんにく少量・粉チーズと塩こしょうで炒めてパセリを散らしてできあがり。今回は、 えのきも加えて3種類のきのこで作りました。「カブとソーセージのスープ」は、カブ・玉ねぎ・しいたけ・ ウインナーソーセージをコンソメ顆粒と塩こしょうで味付けしました。将来の自立と社会参加に向けて、 くぬぎ学級では調理は大切な学習なので、今後もNIEを活用して楽しく学んでいきたいと思います。

1 1 1

【調理と食べた感想】



スープに入れたウインナーはシャウエッセンだったのでおいしくておかわりしました。

また、新聞に載っているお料理をしたいです。

○本郷 美穂さん:玉ねぎやしいたけを上手に切ることができました。3種類のきのこをフライパンで炒

めたり粉チーズを入れたりして楽しかったです。きのこのチーズ炒めもカブとソーセ ージのスープもおいしかったです。次はNIEでどんなお料理をするのか楽しみです。

蒼空さん:カブと玉ねぎとしいたけを包丁で切ることができました。きのこは、まいたけ・しめ



じ・しいたけと種類によってにおいが違うことがわかりました。スープはシャウエッ センのウインナーを入れたので、噛むとパリッとしておいしかったです。かぶや玉ね ぎ、ウインナーやしいたけからおいしい味が染み出ているんだなと思いました。温か いスープでお腹がぽかぽか温かくなりました。きのこの粉チーズ炒めもボリュームが あってとってもおいしかったです。NIEは楽しくておいしいので大好きです。

