



くぬぎ学級通信



# くぬぎ



令和6年10月29日

No.43

発行責任者：角田 敏文

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～

NI E（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NI Eを活用して楽しく学んでいきたいと思ひます。



#### 【調理と食べた感想】

- 鈴木 音弥さん：まいたけやしめじをほぐしたり、野菜を上手に切ったりすることができました。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NI Eでどんなお料理をするのか楽しみです。
- 金澤 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。NI Eは楽しくておいしいので大好きです。

