呉市立昭和北小学校食育通信





令和6年5月14日 栄養教諭 山根 直美

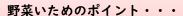
新緑がまぶしい季節になりました。運動会の練習もラストスパートです。 "早寝・早起き・しっかり朝ごはん"で全力が出せるといいですね。



調理実習スタート!

6年生は、三色野菜いためとス クランブルエッグを作りました。

「できることをふやしてクッキング」 6年生 家庭科



・いためる順序:火の通りにくいものから

は真剣そのもの。

・いためる時間:短時間

・火加減:強火または中火



久しぶりの調理実習をみんな楽し みにしていたようです。連休中に家で チャレンジした子も多くいました。

実際に作っている子供たちの表情



思いのほか手際よく調理を進めていて ビックリしました。



スクランブルエッグは各自で作りました。 ドキドキ!!







いただきました。

調理実習で学習したものを 組み合わせると、立派な朝ご はんになります。「野菜いた め」「スクランブルエッグ」 をお家でもぜひ作ってみませ んか!

食文化の伝承

給食や授業等を通じて子供たちに,昔から 伝わる食文化を知らせています。子供たちから 家庭でも話が出ているのかな・・・とうれしくな るエピソードを聞くことがあります。これからも 四季折々に伝わる行事と食について伝えてい きたいと思います。どうぞお楽しみに・・・







演技に磨きがかかる校長先生ですが 今回は「金太郎」に変身して登場!!子 供たちも大喜びでした。

5月5日は 「端午の節句」 でした。それにち なんで,端午の 節句の由来や 行事食の話を 給食時間に視 聴しました。

