



ぱくぱく



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 家庭科 「できることをふやしてクッキング」



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。



野菜いためためのポイント・・・

- ・いためる順序：火の通りにくいものから
- ・いためる時間：短時間
- ・火加減：強火または中火



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！！

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は真剣そのもの。



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！



できあがった料理をみんなでおいしくいただきました。

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。

