

ゆでる調理でおいしさ発見！

五年生 新聞

5年担任



完成したゆで卵と青菜のおひたし

「あじ」はどうなる
二十四日、家庭科の調理実習を行いました。卵と青菜をゆでて、味や質量、見た目の変化に着目して調理をしました。普段は、調理の経験のない子も調理器具の扱いに気を付けながら実習をすることができました。



「青菜は、ゆでると『かさ』が減る。色は鮮やかな緑色に変化した。」などに気付きました。ゆでたまごは、ゆで加減を自分達で調整し、時間によって黄身の固まり方に違いがあることを実感していました。

「思っていたより黄身がかたまっていない。トロトロすぎる。」など火加減の調整や沸騰してからの時間を計るタイミングが難しかったようです。

