

# 食べて元気！ご飯とみそ汁

## 五年生新聞

### 日本の伝統的な日常食

二十三日、家庭科でご飯とみそ汁の調理実習を行いました。普段は、炊飯器で炊くことの多いご飯ですが、お鍋で炊くことの体験を通して、火加減の調節の難しさなどを知ることができました。

また、みそ汁は煮干しから出汁を取ることで家庭科室に広がるだしの香りを感じ取ることもできました。



炊く前と後のお米の変化にも気づけました。



ガスコンロを使えば災害時にも応用できる！



5年担任



「出汁をとることで、出汁のいい香りがして出汁はあったほうが良いと思いました。」「ご飯を炊いていると焦げのにおいがきて心配だったけど、思ったより焦げてなくてよかった。」など、実際に調理したからこそ感じることのできる感想がたくさんありました。また、いつも食事を用意してくれているおうちの人への感謝の気持ちを改めて感じることでできていました。

