

神美小学校食育だより

おいしいね

No. 2
令和7年5月19日



親子クッキングのすすめ

5年生が家庭科の「ゆでる調理」の学習で、「ゆで卵」を作りました。ゆであがり、ボウルの水の中で冷まし、さあ食べようというときにこんな質問が…。

「卵はぬれたままでいいんですか？」

「（殻をむくとき）どこでコンコンしたらいいんですか？ 皿のふちですか？
ボウルのふちですか？」

「殻をむいたあと洗わなくていいんですか？」

次々に出てくる質問に「ゆで卵をむくのは初めて？」と聞いてしまいました。ぬれたままではやりにくいと思ったら拭いたらいいんだし、殻をむいたあと洗いたければ洗ったらいいんだし、どこでコンコンするかは、コンコンできたらどこでもいいじゃないでしょうか。勝手なことをすると西田が怒ると思われるのかもしれませんが。「家庭科の学習が始まったばかりなので、できなくても、わからなくても当然。これからできることを増やしていきましょう。」と話しました。

長い間家庭科を担当していると、年々子どもたちの生活経験不足を感じるが増えているように思います。調理実習の様子を見ていると、この子は家でよくやっているなというのもよくわかります。ぜひおうちで調理を含め家事に関わる機会をもたせてあげてください。絶対に子どもたちの将来に生きてきます(^^)v

西田家の食卓 もう24～25年前の話です。カレーライスを作っている時、肉を炒めていると上の娘が「わぁ～色が変わる。おもしろ～い。お母さんいつもこんなおもしろいことしとったん。」と言ったんです。



5年生家庭科の宿題プリント（ゆでてみよう）に「沸騰したあと豆腐を入ると、お湯の温度が下がるのか、次に沸騰するまで1分くらいかかって不思議だなと思った」「なぜ、ゆでる前の小松菜はシャキッとしていて、ゆでた後はしなっとするの？」「ブロッコリーはゆでると緑色が濃くなった」などの記述がありました。料理は子どもたちにとって、おもしろいこと、不思議なことがいっぱいです。

お弁当の日(4月26日)

お弁当の時間に5年生・6年生の教室をのぞきに行くと、家庭科の時間に学習した「ゆでる調理」「炒める調理」を生かしておかずを作ったと報告してくれる子がたくさんいました。

- ・ほうれんそうのおひたし
- ・ゆでたまご ・ゆでウィンナー
- ・スクランブルエッグ
- ・レトルトのミートボール（ゆでて温めた）
- ・枝豆（ゆでたあとつまようじにさして弁当箱へ） など



神美小学校ホームページではカラーで見ることができます。おいしさには彩りも大事です。ぜひそちらもご覧ください。
他にもたくさん写真を撮ったのですが、紙面の都合上載せられなくてごめんなさい。

いつもより早起きしたと思いますが、自分で作った物がある、やった作業があると報告してくれる子はみんな笑顔なんです。達成感・充実感が伝わってきます。おうちの方もご協力ありがとうございました。このあとも、土曜日など給食のない日が授業日になるときがあります。またよろしくお願いします。