

5月27日（水）

ゆでる調理（5年生）

【青菜のおひたし】【ゆでいも】



色々な作業を分担して、同時進行で進めていきます。

「ほうれん草は沸騰したお湯でゆでるから、先に沸かしとくね。」

「じゃあ私は先にほうれん草を洗っておく！」



ピーラーを使うのも包丁を使うのも初めてです。事前に学習したことを思い出しながら、落ち着いて作業を進めます。



ほうれん草は、火の通りにくい茎の方から鍋に入れていきますが、鍋の外に出ている葉の部分を、どうやって中に入れれば良いかわからず、プチパニック。

菜箸を使って、なんとか押し込みました。

「意外と入るもんだね。」

「これが、かさが減るってことか。」



ゆでたほうれん草は、すぐに水で冷やし、4～5cm幅に切りそろえ、盛り付けます。

包丁の使い方や使う時の姿勢もバッチリです。





水からゆでる【ゆでいも】は、ゆでるのに少し時間がかかるので、まだかまだかと、コンロの前でにらめっこです。

竹串をさして、火が通ったか確認するのですが、正解がわからない子どもたちは少し不安な様子。周りの先生に確認してもらいながら、その感覚をつかんでいきます。

「竹串がスッと通るってこういうことか！」



2回目の調理実習は、流れをつかみ少し慣れた様子の5年生。時間通りに集合し、段取り良く作業を進め、全ての班が時間内に片付けまで終わることができました。

シンプルな調理法でしたが、自分で作るといつもより美味しく感じたようで、野菜が苦手な児童もパクパク食べ進めていました。