

令和8年度
(2026年度)



川島小学校だより

輝く かわしまっ子

6月

9日 第19号
文責:小西 貴仁

いためておかずを作ろう！(6年)

6月8日(月)、6年生が尾嶋教頭先生と一緒に家庭科の調理実習で「ハム入り野菜いため」をしました。5年生のときの調理実習では、「ほうれん草をゆでる」の学習をしていました。6年生は、野菜を切ったり、油でいためたりする学習をしました。子どもたちは、班ごとに調理実習をするので、各調理台に、必要な道具を準備していました。

※必要な道具は、

①水切りかご②ボウル③まな板④包丁(使うときに準備)⑤切った物を入れるお皿⑥フライパン⑦お皿など、きちんと洗って、準備していました。

※調理の方法は、

①にんじんなどの使う野菜を洗う。②野菜やハムをせん切りや短冊切りにする。③フライパンで油を使っていためる。(切った野菜をいためやすいように順番を考えて入れる)④盛り付けする。⑤班のみんなで試食する。⑥油汚れをきちんとふき取ってかたづける。

班のみんなと協力しながら、調理ができていました。ピーマンなどの野菜が苦手な人もいたかもしれませんが、みんなで調理したので、おいしそうに食べていました。私も試食させていただきました。味付けもちょうど良く、野菜もシャキシャキ感が残っていておいしくいただきました。

子どもたちと食べながら「今回は野菜とハムのいためものだったけれど、この野菜いために焼きそばの麺を入れたら野菜たっぷりの焼きそばができるね。」ということ話をしました。6年生の子どもたちは、家庭科の学習として、今回野菜いためをしました。包丁の使い方やガスコンロの使い方、塩などの調味料の味付け方など、友達と相談しながら調理をしている姿がたくさん見られました。そして、片付けも最後まできちんとできました。子どもたちは、大変楽しく調理をしていました。

今回の調理実習の経験をご家庭におきまして、休みの日に一緒に料理を作るなど生かしていただけたらと思います。(※今回の調理実習の感想は、6年生に聞いてください。)

