

校長室の窓から 127

071014 ごはんと味噌汁

5年生が、家庭科の学習で「ご飯と味噌汁」の調理実習をしました。つくりたてほやほやの白ご飯と味噌汁を職員室に届けてくれました。

子供たちいわく、白ご飯は軟らかくなりすぎて**もち米**みたいになっちゃったそうです。見た目、確かに・・・やわらかそう。味噌汁は、煮干しからだしをとり、中には大根と油揚げとネギが入っています。



さて、実食。

確かにご飯は軟らかめでしたが、新米のいい香りがしてとても美味しかったです。聞くところによると、お米は富富富を担任の先生が買ってきてくださったとか。新米は水分が多いので、水の量の調節が難しかったのでしょうか。

味噌汁は、大根がちゃんと火が通って透明で、ねぎもシャキツとしていて美味しかったです。「大根・油揚げ・ねぎ」の取り合わせは、具材をお鍋に投入する順番(固い→やわらかい)を学ぶのに、ぴったりの取り合わせですね。

今日学んだことを各家庭でも活かして、ぜひ自分の大好きな具を入れた味噌汁づくりにチャレンジしてほしいものです。



愛と信の仲よし

中太閤山小学校長 堀かおり