



『もっと！！本野通信』

No.96

諫早市立本野小学校長 永 井 洋

5年調理実習

4日、10時頃なんだか良いにおい（多少焦げくささもありましたが）が1階廊下に広がっていましたので、家庭科室をのぞいてみると、5年生が調理実習をしていました。この日の学習は、「ご飯とみそ汁を調理しよう」です。ご飯は、炊飯器ではなく、透明の耐熱鍋でコンロを使って炊き、みそ汁は煮干しや昆布、かつお節でだしをとるところから始めました。なぜこのような手間をかけるのでしょうか？是非、5年生の保護者の皆さん、子どもたちに聞いてみてください。

ちょっとしたトラブルもありましたが、友達や、河合先生のさりげないサポートで、どの班も最後まで調理することができました。わたしも、ご飯とみそ汁をいただきました。ごちそうさまでした。また、各ご家庭で、材料等の準備にご協力いただきありがとうございました。

さて、焦げくさいにおいの原因は…。そうです鍋でコンロを使って炊いた時に少しだけ焦げていたのです。そのおこげも含めて、とても美味しいご飯とみそ汁が出来上がり、満足そうな5年生でした。是非冬休みには、学んだことをいかして、家庭でもできる手伝いに取り組んでほしいです。



がんばっています！！

2年 ○○ ○○ さん

○第35回山茶花高原ロードレース大会

小2男子の部 第5位

○□ザ・モタ杯第49回おおむらロードレース大会

小2男子の部 第8位

○大村市陸上競技記録会

小1・2年男子 50m 第3位

4年 ○○ ○○ さん

○□ザ・モタ杯第49回おおむらロードレース大会

小4女子の部 第8位

