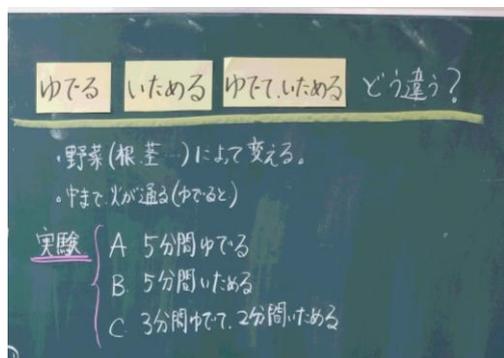


はにい

ゆでていためる

平成28年9月6日



小学校生活、最後の夏。

待ちに待った山荘学習まで、あと2週間。

自分たちで収穫した採れたての野菜をふんだんに使い、食事作りに挑むことは、大きな楽しみの一つ。

いろいろな野菜の調理方法を

5年生の家庭科で習った「ゆでる」

6年生の「いためる」をつかって探っていく。

「ゆでていためたら？」と先生が問い掛けた。
「えっ？ゆでるはゆでる。いためるはいためるだよ」

「すごく柔らかくなるってことじゃない？」

「ちゃんとゆでれば、いためる必要ない？」

推測が飛び交う。

「それでは、実験をしてみましょう」

黒板の前の大きな調理台にワッと集まった。

目の前でグリーンアスパラが

A：5分ゆでた B：5分いためた

C：3分ゆでて2分いためた

の3種にあつという間に仕上げられていく。

「うわあ！アスパラの匂い」

教室の空気が変わった。



「Bは、おなかがすいた時に、食べたくなる匂いだ」

「色がきれいだから、Aがいいな」

爪楊枝で刺しながら「シャキシャキはBだな」

五感をフルに活用し、比較は進む。

いよいよ口に入れてみる。

「えっ？！ゆでていためる、すごい」

「カリッとしていて、中が柔らかい」

「ゆでるといためるとは全然違うんだ」

「ジャガイモだったら、ゆでていためるがいいな」

科学的な体験を通して、学びは広がっていく。

山荘学習がますます楽しみになった。



『はにい』はコミュニケーションツールです。みんなで語り合しましょう。

ご意見・ご感想は → inochi4027@pref.kanagawa.jp