

わかば学級 12月の様子

学校の畑で育てたさつまいもを使って調理実習を行いました。

調理器具の使い方、味付けの調味料の量り方などを、ペアごとに相談しながら取り組みました。

どのペアもおいしくできました。



さつまいもは皮をむいて、さつまいもを入れる
お鍋に水を入れて、さつまいもを入れる
ラップをして 冷蔵庫に置く (ラップに 名前を書きましょう)

12/20【つくりかた】

- ①お鍋の水を煮ます。さつまいもを煮ます。
- ②熱湯(たいねつずから)にうしかえて、ふんわりラップをかける
- ③レンジで4分あたためる → 2分ほどお水を蒸かして、お湯をきる
- ④フライパンを中火で温めてから(大)お豆腐、塩(バター)を入れる
- ⑤バター、こげないように注意
- ⑥さつまいもを入れて、焼き色がつかまで焼く
- ⑦お皿に盛りつける

大判いも(大) 大さじ2、小判いも、小さじ2
塩(バター) 大さじ2、お湯(水) 大さじ2
お米(お湯) 大さじ2、お湯(水) 大さじ2

大判いもをかける

完成!

