

6年 調理実習（いためる調理）

6年生の調理実習では、野菜いためとスクランブルエッグを作りました。火加減を調節しながら、こがさないように手早く調理を進めることができました。「味が濃くなってしまったので、次は調味料は少しずつ入れよう。」「野菜を厚く切りすぎて火がなかなか通らなかったから、次はうすく切ってみよう。」などの声が聞こえました。様々な経験から、学ぶ姿が印象的でした。



卵はすぐに火が通ってしまうので、素早く混ぜて、焦げないようにしていました！

