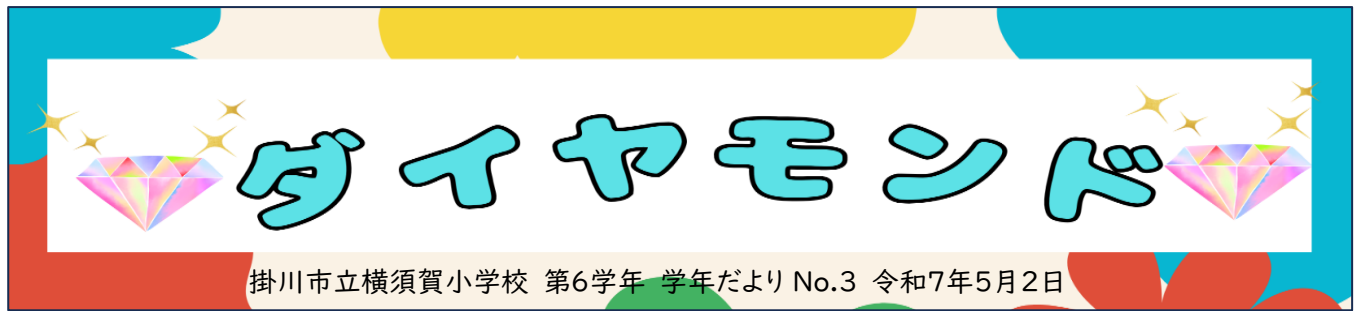




調理実習「いためておかずを作ろう」

家庭科では、「できることを増やしてクッキング」の学習に入ります。この学習では、昨年度の「ゆでる調理」を思い出しながら、茹でたときと炒めたときの食品の変化の違いを知り、炒める調理の特徴を生かしたおかずづくりをします。野菜や卵、加工食品を使って、材料の切り方、火加減、味付けを工夫していきます。家庭科の時間には「ハム入り野菜炒め」と「スクランブルエッグ」を作ります。以下の日程で行う予定です。変更の場合は、早めにお知らせします。準備をしていただきたい材料もありますので、親子で確認をおねがいします。

「ハム入り野菜炒め」 教科書 P.90～91 参照	
実施予定日 1組・・・5月14日(水)	2組・・・5月15日(木)
準備する材料 ・ にんじん・・・20g (1/5本) ・ ピーマン・・・30g (1個) ・ キャベツ・・・50g (1枚) ※ハム、油、塩こしょうは、学校で用意します。	
「スクランブルエッグ」 教科書 P.90～91 参照	
実施予定日 1組・・・6月4日(水)	2組・・・6月5日(木)
準備する材料 ・ 特になし ※卵、牛乳、油、塩こしょうは、学校で用意します。	

・ 両日とも、エプロン、三角巾、ふきん2枚、ビニール袋、タッパー、(食べられなかった分を入れる。)、マスク、はしを持ってきます。

※調理する段階、食べる段階でも、アレルギーの心配がある場合は、確実に御連絡ください。