

初めての習字 3年

5月10日(火)



皆さん、初めて毛筆習字をした時のこと、覚えておられますか。

3年生で初めて授業で学習します。姿勢や筆の持ち方、墨汁の扱い方を学習しました。



調理実習 5年

5月24日(水)

5年生が、野菜炒めに挑戦し、2種類のたれでの味の違いや調理した感想を伝え合っていました。将来、調理をして自分の食事を作る力をつけてほしい。栄養のバランスや食材を大事に、段取りよく。

おいしかったのが何より！



めあて カマフライト野菜サラダを作る。

材料

キャベツ	150g	4等分	④ 20mL(2杯)	⑤ 20mL(2杯)
ピーマン	50g	200g	⑥ 20mL(2杯)	⑦ 20mL(2杯)
アスパラガス	50g	200g	⑧ 20mL(2杯)	⑨ 20mL(2杯)
人参	100g	200g	⑩ 20mL(2杯)	⑪ 20mL(2杯)
油	100g	200g	⑫ 20mL(2杯)	⑬ 20mL(2杯)

手順

- キャベツ、ピーマン、アスパラガス、人参を千切りにする。
- ①②③の野菜を④⑤⑥の調味料で炒める。
- ⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬の調味料を加えて炒める。

ポイント

- 野菜は千切りにする。
- 炒める時は火加減に注意する。

おまけ

- 野菜炒めは、お弁当にもぴったりです。
- 野菜炒めは、お弁当にもぴったりです。

おまけ

- 野菜炒めは、お弁当にもぴったりです。
- 野菜炒めは、お弁当にもぴったりです。