

GRASS ROOTSに 名を刻め！

— RESPECTから始める冒険 —

その41 (R05.06.13)

～ ゆで野菜サラダを作ろう 宿題編 ～

6月9日（金）に、6年生が、家庭科でゆで野菜サラダを作りました。

コロナ禍で1番制限された教科のひとつである家庭科は、なかなか思うように学習できませんでした。

このような状況からのスタートなので、教員も児童もたいへんのことであったと思います。

授業で調理実習をした後、家庭でも「ゆで野菜サラダを作ろう」という課題が出て、子供たちは週末に家庭でゆで野菜サラダを作りました。

スマイルネクストというソフトを使って、教員が課題を配信しました。

子供たちは、自分で作った料理を写真に撮り、ワークシートに添付しました。自分の感想、お家の人の感想がワークシートに入力しました。

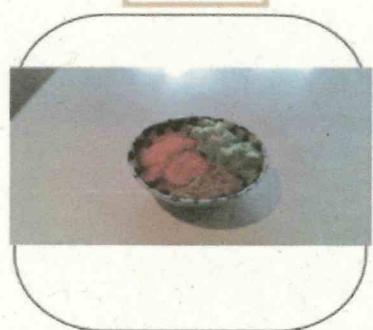
ご家庭でも、見守りながら、時にアドバイスしながら、協力していただき、ありがとうございました。

芝根小のホームページにも掲載してありますので、ぜひご覧下さい。

ゆで野菜サラダを作ろう

名前

写真入れてね
↓



一人で作った感想

(よくてきたところ・工夫したところ
難しかったところ・食べた感想など詳しく書く)

野菜を茹てる時にちょうどいい火加減になつて人参は学校で作った人参より柔らかになりました。もやしもシャキシャキになっていました。フレンチソースはちょっと酸っぱかかったです。

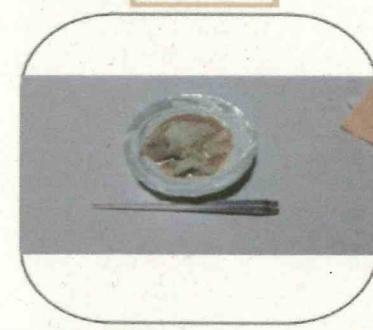
お家の人の感想

野菜の硬さもちょうど良くて、美味しかつたです。ドレッシングも味見をした時は、少し酸っぱいかなと思いましたが、野菜と一緒に食べたらちょうど良かったです。

ゆで野菜サラダを作ろう

名前

写真入れてね
↓



一人で作った感想

(よくてきたところ・工夫したところ
難しかったところ・食べた感想など詳しく書く)

さっぱりしておいしかつたです。
砂糖を入れすぎたので甘かったです。

お家の人の感想

丁度よい茹て加減で
さっぱりしておいしかつたです。

ゆで野菜サラダを作ろう

名前

写真入れてね
↓



一人で作った感想

(よくてきたところ・工夫したところ
難しかったところ・食べた感想など詳しく書く)

具材はきやべつ、にんじん、もやしにしました。ドレッシングは和風ドレッシングにして、ごまはすりませんでした。茹てる順番はにんじん、もやし、きやべつの順で茹てました。ドレッシングは茹でている間に作りました。ドレッシングが少し酸っぱかったですけど美味しかつたです。

お家の人の感想

ていねいに作ってあって、見た目も良く、味も美味しかつたです。