

5年生 学習の様子

1月9日に、書きぞめ競書会が行われました。手本を見ながら、集中して最後まで書いていました。練習の成果を発揮していました。



5年生 学習の様子



3学期になって新しい仲間が増え、より友情を深められるように、お楽しみ会を行いました。みんなで楽しく活動できました。

5年生 自習学習

3学期に調理実習するみそ汁作りを、家でも実践しました。だしを取ったり、火加減を調節したり、気を付けることも細かく書いてあります。調理実習が楽しみですね。

お味噌汁の作り方 1/6



① 煮干しの頭をとる



② 水に煮干しを入れて30分つけておく



③ 6〜7分煮立たせる
(アクが出たら、すくう)



④ ふきんをかぶせたザルにうつす



⑤ 煮干しのだし汁のできあがり



⑥ 好きな具を切、なべに入れて火を通す

次のページ



⑦ 火を止めてから、みそを入れておく



⑧ おわんにお味噌汁を入れたらできあがりです



30分待つのが大変だった場合、煮干しをペットボトルの中に入れておくと便利です。



こなで売られているだしを使うと一番かんたんです

感想 だしを取、てらから味噌汁を作るととてもむずかしかったです。かつおのだしと煮干しのだしの味は全然ちがっていました