

2年ろ組大根収穫とおでん作りに挑戦



まず、学級園に行き、大根をぬきました。次に、大根をあらひ、ピーラーで皮をむきました。それから、包丁で1 cm 5 mmから2 cmの輪切りにしました。そして、なべに水を1 0 0 0ミリリットルを入れて、大根を静かに入れてから、おでんの素と他の具材を入れて2時間煮ました。

二時間目に上記の作業をしてから、子ども達は業間休みで運動場へ。その間に担任は火の調節をしながら家庭科室にいました。

業間休みが終わってから、子ども達が家庭科室に帰ってくると、とてもいいにおい。「すぐ食べたい。」と思ったようですが、ここから1時間半ぐつぐつと煮ました。その間、子ども達は算数の問題をしたり、担任にかけ算九九を聞いてもらったりして過ごしました。

そして、給食時間になって、給食を食べた子ども達からおでんを食べました。おかわりをほとんどの子ども達がしました。みんな手を切ることもなく、おいしくおでんを食べました。何よりもかたづけを協力して行うことができ、充実した生活科の時間だったと思います。学級園でできた夏野菜だけでなく、大根やじゅがいもにも感謝感謝です。

みんなもそう思ってくれていれらうれしいです。

2ろ担任 太田 信子