

6年生 1学期の調理実習のお知らせ

今年度の1学期は、PART1として学校で、PART2として家庭で調理実習を行います。

PART1(学校で) 「スクランブルエッグ」 6の1 5月27日(金)
6の2 5月26日(木)
6の3 5月23日(月)



感染防止に十分留意して、自分が食べる分だけを調理します。

会食を避け給食時に試食するため、タッパー(またはタッパーに代わるもの)を持たせてください。また、タッパーは洗わずにビニール袋に入れて持ち帰ります。ご理解とご協力をお願いいたします。

持ち物

- ① 調理実習セット
 - ・ エプロン(学校で作ったものがよい)
 - ・ バンダナなど頭を包むもの
 - ・ マスク
 - ・ ふきん 2枚 (調理用具用+台ふきん)
- ② 食材：卵(1個)
- ③ タッパー(ふた付きのものがよい)
- ④ ビニール袋

スムーズな移動のため、
手さげにまとめて
持たせてください。

卵アレルギーの場合は、
青菜の油いためにします。
(ほうれん草または小松菜
50gを持たせてください)

PART2(家庭で) 「いろいろ野菜いため」 6月10日(金)~12日(日)

教科書 82~83ページ

食材(にんじん、ピーマン、たまねぎ、ハム)のご準備をお願いします。



iPadを持ち帰ります。調理の動画や写真を撮影のご協力をお願いします。

(iPadのカメラ機能を使います)

- 動画
- ① にんじんを切るところ
 - ② ピーマンを切るところ
 - ③ たまねぎを切るところ
- 写真
- ・ 出来上がり(盛り付け)

撮影だけでOKです。
提出は学校で行います。

☆ ノート 8ページ 「ふり返し」や「この学習で気づいたことや工夫したこと」を記入します。

☆ 持ち帰ったタブレット端末は、6月13日(月)に持たせてください。

★ ご不明なことがありましたら、家庭科担当の池之野にお尋ねください。