

平中家庭科通信

令和3年1月15日(金)号

平和中学校 家庭科担当 平井祥子

☆保護者の皆様へ

あけましておめでとうございます。本年も、よろしくお願ひいたします。

昨年末より、家庭での調理実習へのご理解ご協力を頂き、誠にありがとうございます。12月に実施をした、家庭の方からの感想を載せさせてもらいました。家族の方の優しい励ましや認めが、これからの調理生活に活かされていくことを願っています。今回は、1年生は「ほうれん草のごま和え」、2年生は「豚肉のしょうが焼き」に挑戦しました。文字ばかりで見にくいかと思いますが、一読して頂けるとありがたいです。

- ・味を見て、「もう少し調味料を足した方がいいかな」と、調節できていました。
- ・ほうれん草は、湯に入れてすぐに取り出さないと、ゆですぎてしゃきしゃき感がなくなってしまうことが分かったようです。できあがったのは、おいしく頂きました。
- ・ちょうどよい味付けでおいしかった。
- ・「お母さんが作った」と思った。
- ・「味付けが少し薄かったかな」と思いました。「水切りをもっとする方がいいのかな」と思います。薄味でしたがおいしかったです。
- ・ほうれん草をゆですぎないように・・・みんなが食べやすいように・・・切る長さに気をつけながら丁寧に切っていました。
- ・おいしくできました。ほうれん草を均等に切れていて上手でした。
- ・小松菜とほうれん草を間違えて買ってしまいましたが、小松菜でもすごくおいしかったです。
- ・ほうれん草のおひたしはスピード勝負です。水切りのざる、ゆであげたときの冷水を準備しておく、色鮮やかで栄養が抜けないおひたしができますよ。切り方、うまくなったね。
- ・味もしっかりしていてとてもおいしかったです(父)。包丁の扱いが前回の時より上手になっていました。
- ・久しぶりにほうれん草のごま和えを食べましたが、とてもおいしかったです。3cmくらいの長さもそろっていて、根本のぎりぎりのところまでしっかり使えていました。また作ってくれたらうれしいです。
- ・祖母が育てたほうれん草を〇〇の手でおいしく食べられるよう調理してもらい、おいしく頂きました。とてもおいしかったです。
- ・ちょうどよいゆで加減で、とてもおいしかったです。また作ってくれたらうれしいよー。
- ・とてもおいしく頂きました。週1回作ってほしいです(父)。味や切り方など初めてでしたが上手にできました。おいしかったです(母)。
- ・段取りや片付け等考えながら進めていました。ほうれん草を絞ると手がかゆくなることも勉強になりましたね。甘くておいしかったです。
- ・ほうれん草とシメジとにんじんのごま和えを作ってくれました。とても簡単だけど、体によい食材ばかりでヘルシーでおいしかったです。

〇次回は、1年生「切り干し大根の煮物」、2年生は「魚の煮付け」「豚肉のしょうが焼き」「お正月料理」の感想を紹介したいと思います。