

かめっ子だより No.143

令和7年11月28日

八尾市立亀井小学校

校長 柴山 八寿夫

3年「すがたをかえる大豆」 豆腐作りに挑戦！

3年生の国語には、「すがたをかえる大豆」という教材があります。栄養教諭を中心に食育の視点を踏まえた授業をしたことは『食育つうしん10月号』ですでに紹介済み。さらに25日(火)には、出前授業としてCO・OP（コープ）の方に来ていただき、3時間目から6時間目まで1クラス1時間ずつの時間で、豆腐のつくり方について教えていただきました。

まずは、大豆からどのように作られているのかを詳しく学びました。学習した後は、用意していただいた豆乳を使って、班ごとに豆腐を作りました。豆乳に“にがり”を混ぜ、後は湯煎するだけ。10分後には、見事、豆腐が完成しました。

でも、スーパー等で売られているものとはちょっと違い、少しやわらかめ（市販のものは、水にさらしたりして、もうひと手間かかるそうです）。子どもたちにとっては、「好き」「嫌い」が分かれたようです。中には、「お醤油ないの？」と聞いてくる子も…。醤油はありませんでしたが、そのまま食べても「おいしい！」と言って、おかわりしている子もいました。

私も2つの班からいただきましたが、大豆の風味がはっきりとして、とてもおいしかったです。学んで、作って、食べて。楽しみながらの1時間でした。

