

かめっ子だより No.084

令和8年7月22日
八尾市立亀井小学校
校長 柴山 八寿夫

亀井小版自給自足！ 3年生が枝豆を調理しました！！

枝豆の調理の仕方は、以下の通り。

- ①ボールに豆と塩を入れ手袋をしてもみ洗い
- ②ザルに移して水で洗う
- ③豆をお湯に入れる。(塩も投入！)
- ④4～6分で、固さをみる
- ⑤できた班から「いただきます！」

塩でもみ洗いするのは、汚れを取るためでもあるんですね。

調理実習は5年生からなので、3年生の子どもたちにとっては未経験。そこで、お湯を沸かしたり、お鍋に豆を入れたりする作業は周りの大人がしました。固さを調べる作業は、子どもたちがしました。「ちょっと固いかな？」と思われる班は、もう少し茹でました。私もこの班の枝豆をいただきましたが、茹で加減は抜群。ナイス判断でした！

枝豆が茹であがると、いただきます。「おいしい！」「普段の枝豆より甘い？」といった感想が聞かれました。自分たちが植えた枝豆を食べる貴重な体験をすることができました。今後もこうした体験を大切にしながら、いろんなことへの気づきと主体的に関わる力を育ててまいります。

