

進め！6年食育探検隊



家庭科の「できることを増やしてクッキング」
 いため料理の基本や、栄養のバランス、食事の重要性について学びました。学習したことを生かして、朝食に合ういためるおかずを作る調理計画を考え、工夫して朝食を作り発表しました。

材料に応じた洗い方、適したため方、味の付け方、盛り付けを学習しました。



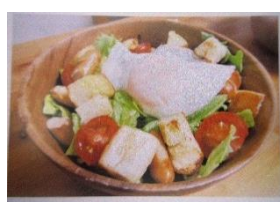
栄養教諭にアドバイスをもらいながら、栄養のバランスのよい朝食の献立を考えました。

朝ごはん選手権 ～目指せ！朝ごはんマスター～



自分の考えた朝食をグループで発表し、クラス全体でそれぞれのグループのおすすめの朝食を発表しました。

友達の考えた朝食から、自分の考えた朝食の改善点を見つけたら、食事の重要性について考えを深めたりすることができました。



盛り付けの仕方も工夫し、栄養バランスのよい食事を考えました。忙しい朝に合った短メニューなど、工夫した朝食を作ることができました。