

# 調理実習

10月24日（火）に、昨年の総合的な学習の時間で作った『お味噌』と、今年の実験的な学習の時間で育てた『紫黒米』を使って、ご飯とお味噌汁の調理実習をしました。

## おみそ汁



にぼしでお出汁をとって・・・



野菜やとうふを切って♪



## 紫黒米でご飯を炊く



お米を研いで・・・



なべに入れたら火加減注意



おいしくできますように☆

～完成♪～



今回の調理実習を通して、子ども達からは、『自分たちで作ったお米とみそはとてもおいしかった。』『お味噌汁の作り方が分かったので、家でも作ってみたい。』などの感想が出ていました。