

マヨネーズ教室

11月8日(水)に、キュービー株式会社の方が来校していただき、5・6年生合同で家庭科の時間にマヨネーズ教室を行いました。野菜を食べることの大切さやマヨネーズの原料や乳化の仕組み、容器の工夫などについて学びました。

そして、班に分かれてマヨネーズ作りに挑戦し、自分たちで作ったマヨネーズを野菜につけて食べました。

野菜やマヨネーズについて、DVDを見ながら勉強しました。



家庭科室に移動して、マヨネーズ作りに挑戦!

ホットケーキを作るときにマヨネーズを入れるとふっくらするようです。



たまごの黄身と塩、お酢を混ぜたところに、油を少しずついれ、よく混ぜます。まぜまぜ…

おいしくなあれ☆



最後に、自分たちで作ったマヨネーズと工場で作ったマヨネーズの食べくらべをしました。



今回の学習を通して、子どもたちは、マヨネーズの作り方とともにマヨネーズの利用方法や野菜の大切さを学びました。今回の授業で学んだ事を意識しながら食事をしてほしいと思います。