

6 / 1 8 家庭科調理実習



- ゆでる調理としてじゃがいもをゆでました。包丁を使って小さな芽をとり、皮をむきました。包丁をおさえていものほうを回すのが難しいようで悪戦苦闘していました。細かい部分はピーラーを使ってむきました。ゆでる時間をはかり、適宜菜ばしでやらかさを確認しました。約10分でゆであがり、味見をしてみました。やわらかくなっていておいしいとの声が聞かれ、大成功でした。家庭でもゆでる調理を中心に実践してみてください。