

宮崎日日新聞

2014年 6月16日(月)



おいしくできた

大河内小 5年 椎葉 光成

五月十三日に、家庭科の勉強で調理実習をしました。今日はゆでたまごとゆで野菜を作りました。

ゆで野菜は、ホウレン草とトマトとにんじんをゆでました。

まず、ホウレン草をゆでました。ぼくは、固すぎずやわらかすぎずにしようと思ひ、先生に何回も

「これでいいですか。」

と聞きました。先生が

「いいよ。」

といつてからホウレン草をあげました。

にんじんは、せん切にして、ふつとうして二分くらいしてからかたくないかをチェックしてからあげました。

ゆでたまごは、お湯にたまごを入れてから最初回していました。回したらきみがまん中によるからです。十分くらいしたらあげました。中は半じゅくでやわらかかったです。

もりつけは、たまごを切つて、たれもつけました。食べてみたらとってもおいしかったです。

家でもまた自分一人で作れるといいです。

(椎葉村)