

とん汁を作ろう♪

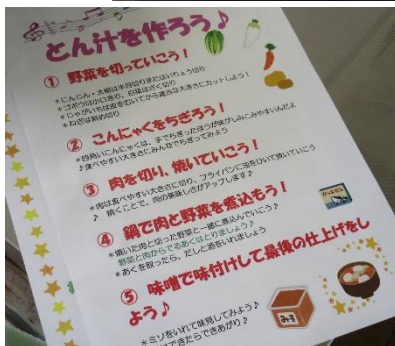
12月2日(火)に東松島市立大曲小学校3年生児童50名がとん汁作りに挑戦しました。

ゲストティーチャーはJAいしのまき女性部矢本地区のみなさんです。材料には、東松島市産の「白菜、ねぎ、人参、じゃがいも、手作り味噌」を使っています。子どもたちの様子をお届けします。

ごあいさつ



＼よろしくおねがいします／

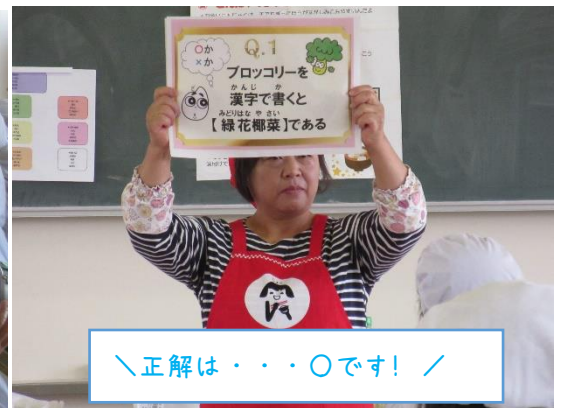


とん汁は、野菜もたっぷり、たんぱく源もとれる、ひと鍋で栄養満点な料理😊
とん汁が作れるようになることは、健康な食生活の実践の一步!!



阿部部長さんから野菜クイズ!!

「ブロッコリーを漢字で書くと【緑花椰菜】である○か×か？」



＼正解は・・・○です!／

作っていきます

～①野菜を切っていこう！～



＼包丁バッチリだね／

- * にんじん・大根は半月切り
またはいちょう切り
- * ゴボウはさがき
または小口きり
- * 白菜はざく切り
- * ジャガイモは皮をむいて
から適当な大きさにカット
- * ねぎは斜め切り



＼ねぎ切れたよ😊／



＼ピーラーもじょうず／

～②こんにゃくをちぎろう～ → ～③肉を切り焼いていこう～



＼ちぎるのたのし～い😊／

手でちぎると
味がしみこみやすい！

焼くことで、肉の
おいしさがアップ！



～④鍋で肉と野菜を煮込もう！～



焼いた肉と切った野菜を
一緒に煮込んでいきます
野菜と肉からでる「アク」
はとりましょう
アクを取ったらダシと酒
を入れましょう



～⑤味噌で味付けして最後の仕上げをしよう～



東松島市加工研の手作りみそ



＼大根考えたかな？／



味噌を入れて味見してみよう
味付け出来たらできあがり

塩 eco 給食のような
薄味に仕上がりました



＼みんな塩 eco が実践できていてすごいね！／



☆完成☆



どの班もおいしそう
に仕上がりました!!





おにぎりは各自持参しました
みんなの中身はなにな～？



いただきます🔍



早く食べたいね～/
おなかすいたね～/

＼当たりの大きい大根入ってたよ／



最後の一杯まで残さず完食!!

校長先生登場!!
完成を報告しました



「包丁は危ないけど楽しく作れたよ」「こんにゃくをちぎるのがおもしろかった～」「家でも作れそう」といった感想が児童たちから聞かれました。児童のほとんどが包丁を使ったことがあり、お家でお手伝いをしている子も多くみられました。みんなもりもり食べていました◎

地元の恵みに感謝!! ごちそうさまでした