

3年生 親子ふれあい授業

鳥栖小 PTA 活動報告
母親委員会 江川久美子



☆11月18日4時～5時 体育館

国語で『すがたを変える大豆』という授業があったので、味噌を使った〈みそまる作り〉を通して、より知識を深めてもらえたらと思い企画しました。

みそまるとは…

「みそ」に「だしと具材」を混ぜて一杯分を丸めた、「手作りの即席みそ汁の素」です。

お湯を注ぐだけで、いつでもどこでも楽しめます。紙コップに味噌とだしを入れよく混ぜ、好みの具材を入れさらによく混ぜます。

ラップに包み、丸めて完成です。

ひとり2個作り、1つは試飲をし、もう1つはお土産として持ち帰りました。

2個の具材の組み合わせを替えたり、思い思いに味噌と具材を混ぜて丸めることができました。

(星型の麩が大人気でした★)

とても楽しんでいる様子を見れましたし、美味しかったという声をたくさん聞け、大変嬉しく思いました。

事前に何度も相談に乗って頂いた先生方、当日会場設営や片付け等ご協力頂いた保護者の方々、そして重い長机を運んでくれた子どもたち、ご協力本当にありがとうございました。

みそまる作り



〔事前に準備したもの〕

- ◆みそ
- ◆だし
- ◆具材（7種類）
わかめ、ごま、ねぎ、とろろ、麩、コーン、いり玄米
- ◆備品（具材容器、紙コップ、マドラー、ビニール手袋等）
- ◆ポット
- ◆サンプル
- ◆作り方手順（拡大コピーを壁に掲示）
- ◆長机、席札