

## 2.27 3年生 豆腐作り



2月27日(火)に、「JAぎふ」の方の協力のもと、学校で育てた大豆を使って豆腐作りをしました。

畑から収穫した大豆が少しずつ姿を変える様子にみんなが関心をもち、大豆を「つぶす」・「煮る」・「こして絞る」・「にがりを入れる」・「木枠に入れる」・「水にさらす」という工程を、班の仲間と分担し、協力して調理することができました。

生津小では、約5年ぶりの豆腐作り再開に3年生は大喜びで、意欲的に取り組み、完成した「豆腐」と、その時にできた「おから」は給食の時に美味しくいただきました。



大豆をしっかりつぶさないで豆乳ができないから、ミキサーの時間の3分間、きちり計るぞ。



煮る作業では、焦がさないように、休まずかきまぜるのが、大変でした。

にがりを入れたら固まってきたよ。木枠に入れて、水にさらしたら、美味しい豆腐の出来上がり!!

