

3年生 豆腐づくり（2月25日）

3年生が浅黄豆の学習の一環として、「豆腐づくり」にチャレンジしました。地域の方にもお越しいただき、一緒に作りました。まずは前日の下準備から…。



当日は、作り方について動画で学んだ後、作業に入りました。家庭科室自体を使うことが初めての3年生なので、注意点もよく聞いて取り組みました。



最初は、昨日、水につけておいた大豆をミキサーに入れていきます。



そしてミキサーにかけて、呉汁を作ります。ミキサーによって、形のあった大豆が、一気に白色の液体に変化します。班で協力してできました。



次は、呉汁を煮詰めていきます。火加減、時間と決まっていますが、このあたりの正確さが豆腐づくりの決め手だったのかな？と後で振り返ります。



その後、絞って、にがりを入れて、木枠に流し込みました。おもしろを乗せて、待つこと15分。



初チャレンジの豆腐づくり。班によって様々でしたが、どの班も給食の時間に美味しくいただきました。お世話になった地域の方も一緒に昼食を摂りました。お世話になり、ありがとうございました。

