

◎ 大学芋づくりに挑戦!

2学年家庭科で大学芋をつくりました。

まずは、作り方について説明を聞いてから作業に入るのですが、早くつくりたい(食べたい)という気持ちを抑えている様子もうかがえました。さて、自分たちの力をあわせてつくった大学芋の味はどうだったでしょうか?



作業手順の説明



まずはサツマイモを洗います

コロナ禍で調理実習もできない期間が続きましたが、感染防止対策を十分にとって「できることをやる」ということで実現した大学芋づくりです。



洗ったサツマイモを切り分けます。芋ではなく、自分の手指を切らないように注意して・・・
一本を縦に半分に→棒状に4本に切り分け→各自芋を回しながら乱切り



乱切りした芋を砂糖にか
らめます。



並行して使用済みのまな
板等を洗います。作業の
分担が肝心です。



蓋をして蒸し焼き。焦げないように
注意が必要!
仕上がりはどうだったでしょうか?