

11月21日(火)

田布施農工との交流学习(3年生)

3年生は、「すがたをかえる大豆」という教材文で国語の学習しました。その学習を発展させ、総合的な学習の時間に豆腐づくりに挑戦しました。田布施農工の6名の生徒がお手伝いしてくれました。



- ①大豆と水をミキサーにかけ、鍋に移す
- ②鍋を中火にかけ、木べらで底をゆっくり混ぜる
- ③生豆の青臭さがなくなるまで弱火で約10分煮る

- ④熱いうちにこし布で搾る
(豆乳の完成)
- ⑤豆乳を鍋に移し、弱火で85度になるまで温める
- ⑥にがりを打ち、蓋をして10~15分蒸らす



- ⑦お玉で寄った豆腐を豆腐型に入れ込む
- ⑧木綿で丁寧に覆い、蓋をし、1kg程度の重石を乗せ、10分程度待つ
- ⑨蓋を外し、木綿をはぎ、慎重に枠を外す



木綿豆腐が完成しました！
かつお節、ネギなどをトッピングして、醤油やぽん酢でいただきました。
おいしい豆腐ができて、子どもたちは大喜びでした。

