

6年生の皆さん元気になっていますか？

先生達は変わらず元気に過ごしています。皆さんが提出した課題を見させていただきました。

どの課題もしっかりと取り組めていたように感じます。

今回はその中から「マスク作り」と「朝食から1日の生活を」のワークシートを紹介します。

参考にしてみたり取り組んでみてくださいね。楽しみに待ってます。

◎マスク作り

マスクを作ろう (6年1組 名前)

使い古したハンカチや布などを使ってハンカチを作ろう。(手縫い参加はマシ)

教科書 P.110

めあて
はるやくミシンをまがらないようにする。


計画
アイロンを使ってぬいやすようにする。

準備するもの
布・カーセ・使い終わったマスク・ミシン

製作時間
30分

写真・イラストなど

手順
布を17x20cmに線を引き切る。
カーセを17x30cmに切る。
布とカーセを合わせ上下をぬてうがえす。
アイロンは利きを通した。
ブリーツをついて、左右をぬて。
肩ゴムをつけた。



振り返り (工夫したことなど)
カーセが来てないから最悪のカーセを使った。ゴムを再利用した。
マシンのゴムが品切れだったので、球を仕上げてこのゴムを使いました。

*完成したマスクはプリントと一緒に学校に持ってこよう。

マスクを作ろう (6年2組 名前)

使い古したハンカチや布などをを使ってハンカチを作ろう。(手縫い参加はマシ)

教科書 P.110

めあて
しっかりとしたマスクを作る。


計画
1

準備するもの
ハンカチ、ざいほうせと、ゴム

製作時間
30分

写真・イラストなど

手順
型紙にそって布を切る。
布をぬて、ゴムをつける。



振り返り (工夫したことなど)
しっかりと作るように集めて、自分で型紙を作りました。型紙は自分で作りました。型紙は自分で作りました。

お家の人から
家のミシンが無いので、縫って作りました。縫って作りました。縫って作りました。

*完成したマスクはプリントと一緒に学校に持ってこよう。

マスクを作ろう (6年3組 名前)

使い古したハンカチや布などをを使ってハンカチを作ろう。(手縫い参加はマシ)

教科書 P.110

めあて
大きさを考えながら、きれいなぬい目を作るようにする。


計画
大きさ、形をちゃんと決めてから切る。
ぬい目をバランスよくする。

準備するもの
布・ゴム

製作時間
35分

写真・イラストなど

手順
1 布をちょうどいい大きさに切る。
2 布を4分の1のはばになるように折る。
3 両端から3分の1ずつ折る。
4 両端をぬて、ゴムを通す。



振り返り (工夫したことなど)
ぬい目をまっすぐにするこゝとや布の大きさを形を決めることがむずかしかったです。マスクの外側を少しもこりとさせたところを工夫しました。

お家の人から
いっしょけん命、ていねいにまっすぐぬい目ができていました。サイズもぴったりで、上手にできてありがたかったです。おつかれさまでした。

*完成したマスクはプリントと一緒に学校に持ってこよう。
たは作りたいね、自分も作りたいね、作りたいね!

マスクを作ろう (6年4組 名前)

使い古したハンカチや布などをを使ってハンカチを作ろう。(手縫い参加はマシ)

教科書 P.110

めあて
コロナウイルス対策のためのマスク

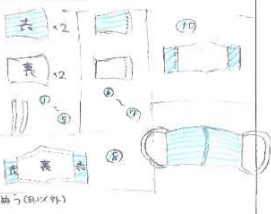
計画
手ぬいではなく、ミシンでぬう。
マスクの形を選ぶ。
生地を選ぶ。

準備するもの
形紙、ゴム、カーセ、ミシン、布、糸

製作時間
1時間15分

写真・イラストなど

手順
①型紙を作る
②表と裏の型紙を裏地のカーセにのせて、まっすぐに線をききぬいて型紙を作る
③カーセをぬいて切り、表と裏を2枚作る
④表と裏の型紙を裏地の生地の上にのせて、まっすぐに線をききぬいて型紙を作る
⑤表と裏の型紙をぬいて、表と裏をぬいて型紙を作る
⑥表と裏の型紙をぬいて、表と裏をぬいて型紙を作る
⑦ゴムを通すように型紙を作る



振り返り (工夫したことなど)
不安だらけで、このお母さんに教えてもらってマスクができました。二重にしてぬいた。ぬいしろを作る所がむずかしかったです。自分でマスクを作ることが初めてだったので、とても嬉しかったです。


お家の人から
学校の授業でミシンを使って型紙で作成していたので、不安はあまりなかったのですが、上手にぬいていました。糸が100円あって、出来上がりがいい。お母さんが作るのとは、ずいぶんちがっていましたが、完成したマスクは、みんなの役に立つと思います。おつかれさまでした。

*完成したマスクはプリントと一緒に学校に持ってこよう。生かすのね? コロナや、ついでに、おつかれさまでした。

◎朝食から1日の生活を

朝食から健康な1日の生活を 6年1組 名前()

栄養のバランスを考えて、いろいろな食品を1日使おう。朝食のおかずを作ろう。教科書 P.66-69


| | | | |
|---|------------------------------|----------------------------|---|
| 料理名 ポテト | | めあて たべたい野菜をいじる | |
| 材料 | 分量(1人分) | 分量(4人分) | 器具・食器(準備物) |
| じゃがいも ピーマン たまねぎ パセリ 油 塩こしょう | 1個 1個 1/2個 適量 適量 | 4個 4個 2個 適量 適量 | フライパン まな板 ボウル 包丁 |
| 調理時間 6時30分 ~ 7時00分 | | | 調理の手順 |
| 調理の手順 | | | 写真・イラストなど |
| <p>①じゃがいもを皮を剥いて茹でる</p> <p>②ピーマンを縦に半分に切る</p> <p>③たまねぎを縦に半分に切る</p> <p>④じゃがいもを茹でたら冷水で冷ます</p> <p>⑤フライパンに油を入れて溶いた卵をスクランブルエッグにする(中火)</p> <p>⑥半切りにした野菜をフライパンに入れ炒める</p> <p>⑦じゃがいもをフライパンに入れ炒める</p> <p>⑧塩こしょうで味を整えて完成</p> | | |  |

振り返り(感想)
いざしりて料理を自分で作ることが出来たので嬉しかったです。でもお父さんがおいしいと言ってもらうことが出来たので嬉しかったです。
お父さんがおいしいと言ってくれたので嬉しかったです。

お家の人から
味がおいしかったのでとても美味しかったです。お父さんが褒めたので嬉しかったです。お母さんも褒めたので嬉しかったです。お父さんにもお母さんにも褒めたので嬉しかったです。お父さんにもお母さんにも褒めたので嬉しかったです。

朝食から健康な1日の生活を 6年2組 名前()

栄養のバランスを考えて、いろいろな食品を1日使おう。朝食のおかずを作ろう。教科書 P.66-69


| | | | |
|--|----------------------------|-----------------------------|---|
| 料理名 ほうれん草の卵炒め | | めあて 栄養満点な朝食を作る。 | |
| 材料 | 分量(1人分) | 分量(4人分) | 器具・食器(準備物) |
| 卵 ほうれん草 ウインナー 塩こしょう バター | 1個 2本 1本 少し 5g | 2個 1束 4本 少し 20g | フライパン まな板 ボウル 包丁 |
| 調理時間 7時45分 ~ 8時00分 | | | 調理の手順 |
| 調理の手順 | | | 写真・イラストなど |
| <p>①ほうれん草を洗う(根元をよく洗う)</p> <p>②5.6cmに切る</p> <p>③ウインナーを縦に半分に切る</p> <p>④フライパンに油を入れて溶いた卵をスクランブルエッグにする(中火)</p> <p>⑤半切りにしたほうれん草とウインナーをフライパンに入れ炒める</p> <p>⑥バターでほうれん草(茎)とウインナーを炒め味を整えて完成</p> | | |  |

振り返り(感想)
ほうれん草を茎から切ったり塩こしょうで味を整えるなどいろいろ工夫ができました。お味もすごくおいしかったのでまた作りたと思います。

お家の人から
ほうれん草を洗うところから盛り付けまで全部自分で出来たので、これからの生活に役立ってほしいです。

朝食から健康な1日の生活を 6年3組 名前()

栄養のバランスを考えて、いろいろな食品を1日使おう。朝食のおかずを作ろう。教科書 P.66-69


| | | | |
|--|--|--|---|
| 料理名 野菜とベーコンの炒め物 | | めあて バランスの良い朝食はし | |
| 材料 | 分量(1人分) | 分量(3人分) | 器具・食器(準備物) |
| キャベツ ベーコン パセリ アスパラガス 塩こしょう ごま油 | 1/2個 15g 15g 5cm 2本 少々 適量 | 1/2個 45g 45g 5cm 6本 少々 適量 | フライパン まな板 ボウル 包丁 |
| 調理時間 6時00分 ~ 6時30分 | | | 調理の手順 |
| 調理の手順 | | | 写真・イラストなど |
| <p>①フライパンを熱しごま油を適量入れたらキャベツを縦に半分に切る</p> <p>②キャベツをフライパンに入れて全体に火が通ったら味付けを塩こしょうをしてそこにあらかじめ凍めてあるアスパラガスを炒めて血を盛りつけて上からしょうもふりかけたら完成です。</p> | | |  |

振り返り(感想)
バランスのいい朝食を考えたことが出来たのでお母さんの大変さがあらためて分かりました。とてもいい体験になりました。とても美味しかったです。
色んな野菜のバランスもよくてとてもおいしかったです。

お家の人から
材料が味付けまで自分で選んで作っていたので、色づきも良く、味もとてもおいしかったです。朝食にこういうメニューがあると、1日がんばれます。

朝食から健康な1日の生活を 6年4組 名前()

栄養のバランスを考えて、いろいろな食品を1日使おう。朝食のおかずを作ろう。教科書 P.66-69

| | | | |
|--|----------------------|------------------------|---|
| 料理名 ほうれん草とピーマンの三色炒め | | めあて お父さん健康にいい朝食を作る。 | |
| 材料 | 分量(1人分) | 分量(4人分) | 器具・食器(準備物) |
| ほうれん草 ピーマン アスパラガス バター | 2本 1個 1個 適量 | 4本 4本 2個 適量 | フライパン まな板 ボウル 包丁 |
| 調理時間 7時00分 ~ 7時20分 | | | 調理の手順 |
| 調理の手順 | | | 写真・イラストなど |
| <p>①ほうれん草は洗ってよく絞る</p> <p>②ピーマンは2cmに切る</p> <p>③フライパンにバターを入れてアスパラガスを炒める</p> <p>④ほうれん草とピーマンをフライパンに入れ炒める</p> <p>⑤ほうれん草とピーマンをフライパンに入れ炒める</p> <p>⑥ほうれん草とピーマンをフライパンに入れ炒める</p> <p>⑦ほうれん草とピーマンをフライパンに入れ炒める</p> <p>⑧ほうれん草とピーマンをフライパンに入れ炒める</p> | | |  |

振り返り(感想)
お父さんが一番大事に思っている料理を作りたいです。お父さんがお母さんと一緒に作りたいです。お父さんがお母さんと一緒に作りたいです。

お家の人から
お父さんが味付けも自分で考えてくれました。お母さんも味付けも自分で考えてくれました。お父さんも味付けも自分で考えてくれました。