

ぱくぱくだよい

令和7年11月

帯広市立栄小学校

栄養教諭 三津田のり子

2年生の食育！じゃがいもで「クッキー」

2年生が収穫したじゃがいもを使った食育活動で、「じゃがいものやわらかクッキー」を作りました！

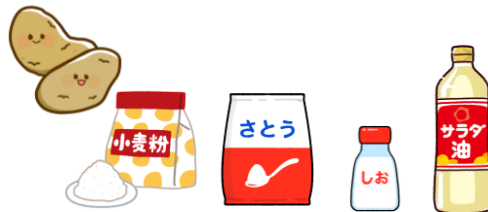
事前授業では、班ごとに話し合いを行い、誰がどの作業をやるのかなどの分担を決め、当日は、みんなで協力しあい、おいしいクッキーが焼きあがりました。

試食では、「おいし〜♪」「外側がかたいけど、中はやわらかい」などと、感想をいいながらの試食タイムを過ごしました。

自分たちで収穫したじゃがいもを使い、じゃがいもについてを学び、班で話し合って調理実習の計画を立てる。後片付けもしっかりと！
食を通じてますます成長した2年生でした。

【乳卵不使用！じゃがいものやわらかクッキー】16個分

- ◎ じゃがいも・・・・・・・・ 正味160g
- ◎ サラダ油・・・・・・・・ 20g
- ◎ 薄力粉・・・・・・・・ 80g
- ◎ 砂糖・・・・・・・・ 35g
- ◎ 塩・・・・・・・・ 1.5g



- ① じゃがいもはよく洗ってから皮をむき、むいてからもよく洗う。
- ② じゃがいもをポリ袋に入れて、レンジで加熱する。（600w 6分くらい）
- ③ やわらかくなったじゃがいもをマッシャーやめんぼうでつぶしながら粗熱をとる。
- ④ ③にサラダ油を加えてよく混ぜてから、薄力粉、砂糖、塩を少しずつ入れて、一まとめにする。
- ⑤ ④を16等分し、丸めてから、手のひらで平らに形成する。
- ⑥ オープンシートをしいた天板に、⑤を並べて焼く。



- ★焼きすぎると固くなるので、焼き時間は、焼き色をみながら調整してください。
- ★厚すぎても固くなります。厚くなりすぎないようにしてください。



収穫！



ていねいに皮むき



まとめるのむずかしい！



形を整えて



焼けたかな～



試食タイム♪



あとかたづけ