

わたしのおうちでのしごとは、ごはんをたくことです。学校からかえってきたら、お米をあらいます。三合をおかまに入れて手のゆびで何回かかき回すようにします。やさしくとぐと、お米がさらさらさらまわってながれるプールみたいになります。をのあと、水を線まで入れてすいはんきにセットします。たき上がるまでに時間があるのでしゅくだいをしてあそびに行きます。六時にかえつてくると、たけたお米のにおいがします。おかまをあけるとふわーっとゆげが出て、おいしく食べたなあと思うとうれしいです。

まぜると中までもっちりしています。わたしは、まっ白なごはんをしゃもじですくって手にのせます。あつくてやけどをしそうになります。まん中をたべるといちばんあまいです。ごはんのとき、パパとママが「おいしい。」と言ってくれるのがたのしみです。

夏休みには、おばあちゃんのおうちで四合お米をといで、いつものようにすいはんきでたいておにぎりをつくりました。しお水を手につけて右手と左手を三かくにして、ぎゅっぎゅっとにぎりました。ぐは、こんぶ、かんそうわかめ、さけ、うめぼし、ちりめん、しそです。上手につくれるかなあと思いがらつくりました。にぎったとき、ごはんがもちもちしておいしいそうでした。わたしはおにぎりにかおをつけました。さけで目、こんぶでひげと口、しそをかみの毛にしました。ぜんぶで七こつくって、たわら形や丸、ハート形おにぎりにするのめたのしかったです。

ばんごはんにみんなでたべました。おじいちゃんとおばあちゃん、ゆりちゃんが「おいしいね。」「じょうずだね。」と言ってぱくぱく食べてくれてうれしかったです。わたしも、じ分をつくったおにぎりをあじわいました。

これから、ごはんをたくお手つだいをまい日つづけたいです。