

落合中学校家庭科通信

担当 家庭科 板倉梨紗

平成25年1月29日

調理実習をしました！

年明けから2週間にわたって、家庭科の授業で『ミートソーススパゲッティ・温野菜サラダ・フルーツヨーグルト』の調理実習を行いました。りんごの皮むき・修学旅行前のお好み焼きに続いて3回目の調理実習でしたが、今回は3品調理だったので、とても大忙しでした。この実習を通して、生徒の動きの一つひとつに成長を感じると共に、『それはちょっと…』というおもしろハプニング?!もたくさんあり、保護者の方にもお伝えたく、家庭科通信を発行させていただきました。クラス別の写真と内容です。是非、一緒に読んでいただけたら幸いです。



素晴らしい&おもしろい話♪

- 調理をしながら、いらぬゴミをすぐに捨て、要領よく進めていた2人組の男子班！
他の班は3～4人班なのに、欠席で大変な中、よく頑張っていました☆
- とにかく先を読み、4人で協力して50分で完成した女子4人班！早すぎて私の指示が追いつかないほどでした♪要領が良く、調理が終わった段階で、片づけもほぼ終わっており、素晴らしかったです！！
- 自分で三角巾がつけられない、エプロンのひもを後ろで結べない人がちらほら…大丈夫ですか～?! 次の実習では自分で頑張るね！
- お湯が沸いていないのにスパゲティを入れて大変…(>△<;)ビックリしました。
- とても軽快な包丁の音が聞こえると思ったら音だけで…。危ないのでやめましょう…
- 手際が悪く、調理が終了した時点で調理台の上がハチャメチャな班が…(;△;)先を読みで動くことの難しさ、計画の大事さを知りましたね！
- バナナの皮を剥かずに切っていました…?! 1つ1つ剥くのは大変では?!

- 自分たちで考えて料理にあうお皿を準備するように言うと、班によって個性がでます。熱いお茶はガラスのコップはダメ・ミートソースは少し深いお皿が良いなど、勉強になりましたね！デザートをおしゃれなガラスの器にした班、ナイスチョイスです♪
- 手でワイルドに野菜を盛りつける・菜箸でヌンチャクをする男子…ワイルドです（笑）



生徒の感想

- 切るところですごくもたついて、手際が悪かった。でも、協力して作れて本当に良かった。
- みんなで作ってみて家で食べたより美味しかった！！ミートソースを作ったところが難しかったです。
- 作ったら、レトルトより自分たちのソースの方がうまかったし、上手に出来たと思う！野菜は切り方が色々あって、どれをどういう風に切るか、っていうのがむずかしかったけど、ちゃんと作り方通りに出来たので良かった。
- 予想以上に早く、上手にできたので良かったです。フルーツを均等に切れるように頑張りました。次にしなくちゃいけないことを探して行動できました。
- みじん切りが想像していたよりうまく切れてすごく上手かった。レトルトより自分たちで作った方がうまかった。もうちょっと上手く野菜を切れるようになりたい。
- 4人で作っても大変だったのに、これを毎日1人で作っている親は本当にすごいと思った。これからは少しでも手伝いをしたいと思う！

今回、各班にレトルトのミートソースを用意し、食べ比べを行いました。生鮮食品と加工食品の学習をしていますが、これから、食品添加物等の学習も進めていきます。生鮮食品の良さを生かし、是非、実習したことを家庭で試してみてください。学んだことを家庭に持ち帰る－それが家庭科の最終の目標です！！

今週末から、鰹を3枚におろして蒲焼きにする実習を行います。魚をさばく機会はなかなかないので、体調管理をしっかりし、休まず実習に参加しましょう（^^）／