

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31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♪

- にんじんの皮をむくのを忘れたと思いきや…『廃棄率を少なくせんとね!』とのこと。前期に学習したことを生かしてくれて嬉しかったです♪
- 野菜を茹でたお湯でそのままスパゲティを茹でる作戦に出た班がありました☆時間も短縮でき、環境にも優しい素敵なアイデアでしたね(^ ^)
- エプロンのひもを後ろで結べない?!三角巾ができない?次の実習では自分でできるようになってくださいね!
- フルーツヨーグルトに使ったバナナの皮で滑るか実験をしたMくん…。本当に滑ることを証明してくれました!!その後、きちんと床の雑巾がけも頑張りましたね(笑)
- ストーブの熱風を利用してザルを乾かす人も…(笑)ただ暖まりたかっただけ?!
- 料理に合うお皿を出すように言うと、各班でそれぞれセンスが!?面白いです(^ ^)お茶をどんぶりで飲んでいる班もいまして…。家ではやらないよね?!
- 後半は4人も欠席がいて大変でしたが、少ない人数でも協力して頑張っていました!

○フタをした方がすぐお湯が沸くなど、要領よく調理する大変さを学びましたね！

○何でも率先して頑張っていた人！！日頃から、家庭でよく手伝いをしているのだなあと思いました。先を読んでお茶をついだり、フォークを準備するなど、この実習を通して、家庭でも手伝いを頑張って下さいね！



生徒の感想

○野菜の切り方など迷いました。色々切り方が大変で難しいと思いました。

○温野菜の茹でた熱湯で麺をゆでたら時間短縮できることを思いついてよかったと思いました。たった少しかもしれないけど、有効に時間を使えばできたての物が食べられるので計画は大切だと思いました。

○ミートソースがとろみとか、味とかちょうど良くできててすごく美味しかったです。

○野菜を切るのは難しいし、どのタイミングでお湯の中に野菜を入れるのとか全然分らなかったので、みんながいて本当によかったなーと実感しました。

○たくさんすることがあって、しかも時間も気にしなきゃいけないので、大変でした。

でも、一生懸命つくったのでやっぱり美味しかったです。手を1回切ってしまったので、次は気をつけます。

○4人でやってこんなに大変だったのに、1人で作っている母さん達はすごいと思った。

○ミートソースをつくる時、野菜をいためるまでは簡単で水を入れる量などが難しかったです。結果入れすぎたので、塩、こしょうも入れました。味見しながらしたのに濃くなってしまいました。

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ー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（＾＾）／