

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♪

- 4クラス中、3組のある男子班だけがオシャレな『イタリアンサラダ風』に温野菜を盛りつけていました！とても素敵で、美味しそうでしたね♪盛りつけは大事です！
- 「先生たまねぎの皮は～?」「えっ? 食べられるなら食べてもいいけど…」家庭でお手伝いをしていないのかな? たまねぎの皮は剥いて調理するのですよ！
- スパゲティのお湯を沸かす量は、自分たちの班のスパゲティの分量をみて考えるように言いましたが、とても難しかったみたいです。適度が難しいですね。
- 調理の途中でにんじんの皮をむいていないことに気付いた班…。一応、むかなくても食べることはできますよ！廃棄率も少なくなるし、ちょうど良かったですね♪
- スパゲティを茹でている途中に、フタをしめていた班が… (>△<) 危うく鍋がふくところでしたね…
- 各班、料理に合う好きなお皿を出すように言うと…、パスタ→中華皿・サラダ→平皿
デザート→茶碗…。センスが問われますね (笑)

- スパゲティを茹でる時間をみていない班…。何度も味見をしていましたね（笑）
- 400mlの水を入れるのに、計量カップ100mlを4回していた班が…。計量カップは1杯200mlって学習しましたよねー！！（>△<;）
- 三角巾が自分で出来ない人…。次は自分でやって下さいね！



生徒の感想

- ミートソースを作るのがさらさらだったりしてけっこう難しかったけど、班のメンバーと協力して、レトルトよりも上手く美味しくできました！
- ピーマンの種を取るのが大変でした。
- たまねぎと違ってにんじんはみじん切りを一気にやるのが少し難しかったです。でも、みんなで分担して最後まで作ることが出来て良かったです。
- 思ったような味にならなくて大変でした。手際よくやろうと思ったけど、難しかったです。でも、みんなと楽しくすることができました。家でもやってみたいです。
- たまねぎを切るのが目が痛くて大変でした。涙がでそうになりました。りんごの皮むきは前にやったので、できました！！
- 初めて子どもだけで作ったけど、レトルトよりおいしかったーっ！！
- いろいろと気付いて仕事ができればよかった。次は自分から気付いて仕事をしたい。
- 3人でやって、すごく忙しくて大変だったのに、これを毎日やっている親はすごいと思った。これからは少しでも手伝っていこうと思う！

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（^^）／