

調理実習をしました

突然ですが先月、2年生家庭科の授業で『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。その実習を通して、生徒の動きや会話の一つ一つに成長を感じると共に、『それはないでしょう...』とおもしろハプニング?もたくさんあり、保護者の皆様にもお伝えしたく、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

火のつけかたが分からない生徒（最近は押し回しでなくボタンだから？）にコンロの火のつけかたを教え、自分でできた時の感動した表情（^^）それだけで嬉しいよね男女別に実習を行っているのですが、ある男子の班は1人がリーダーとなり、テキパキと指示を出していた！素晴らしいです

ガラスのお皿を重ねた時に割れてしまった！！実はお皿が割れたのは1組だけ...

包丁で、手を切ってしまった~(> <;)大事には至らなかったのですが、やはり、危険な刃物を上手に使う力もつけないといけないと感じた板倉でした。

スパゲティをゆでる時間を見ていなくて適当に...



お皿は各メニューに合う物を自分たちで考えて出すように指示をしていると...前後半共に1班目が出したお皿を真似していました(笑)なかには、サラダを平皿に盛りつけたり、スパゲティのお皿を中華の様にお皿にしたり...班によってセンスを感じました(笑)

「疲れた~!でも、親に感謝~」と言っていた人がいました!実習してよかった調理中にさいばしの置き場に悩んでおり、台に直接置くかと思いきや...用具の上に置きました!ちょっとした心遣いが見えた瞬間でした

スパゲティを盛り付ける時に、ざるから水滴がポタポタたれており、どうするのか見ていたら、下に鍋を置く工夫をしていました!自分たちで考えられるっていいね



生徒の感想

3人で作ってすごく時間がかかりました。親は1人で作るのすごいいいと思いました。切るのが予想より時間がかかった。次回は時間配分をもっと考えて実習したいです。レトルトも美味しかったけど、自分たちで作ったからなのか、自分たちの方が美味しく感じました。なれない包丁で手を切ってしまったので、次に実習するまでに慣れようと思った。自分の家でも作って家族に食べさせたいです。

以外と難しく、計画的にはできなかった。

次回に向けてもっと包丁を上手になりたい。

途中やりかたが分からなくなったので、次はもっとやり方を覚えたい。

みんなで分担したら意外と簡単だった。それに美味しかった!次の実習は片付けも時間内にできるようにしたい。家で作ってみようと思った。

作らなくても、何でも買うことができる今、こうやって食を通して学ぶことがたくさんあります。是非、ご家庭でも一緒に調理をしていただければ嬉しいです。

次回は鰹を2枚におろして蒲焼きにします。頑張りましょう!