

## 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

住田先生が手伝いに来て下さったのですが、4人分しか材料がないのに、お皿を5人分出そうとしたり、と~っても気を使っていて、心が温かくなりました

温野菜サラダの野菜が『ざく切り』だったのですが、なぜかサラダがみじん切りの班が…。ゆでた時、大丈夫だった?!

野菜をゆでたお湯でスパゲティもゆでる工夫をした班がありました! Nice  
洋食なのに、なぜか中華柄のお皿を出していた班が…。お皿も自由に選ばせると、班によって個性が出て面白いです!

完成して座ってフォークがないことに気付き…。先の読めない班もありました(><)

『疲れた～！！でも楽しい』と言っていた男子！頑張ったね（^^）

一人でフルーツヨーグルトを早々と完成させた男子の顔が、達成感に満ち溢れて輝いていました 料理ってできたら嬉しいよね

スパゲティが茹であがっていないのにお湯を捨ててしまい、また水から茹でていた班が...（> <;）ビックリしました...

温野菜サラダは野菜をゆでるのですが、ある班は計画を工夫し、レンジでチンをしました！ビタミンCの損失も少ないし、素晴らしいアイデアです この班だけよ！



## 生徒の感想

切る時が楽しかった！でも、玉ねぎを切るのが難しかった。盛り付けをできるだけ、きれいになるように工夫しました。

最初はバタバタしてどうなるかと思ったけど、スムーズにできました！みんなで協力して、めっちゃ美味しいものができた。

とっても美味しかったし、友達と協力しあえてよかったです。もう一度このメンバーで料理をしたいです（^^） /

めんをゆでるお湯を沸かすのを忘れていて時間がかかったから、次回はそういう失敗がないように気をつけたい。

レトルトと比べてみて味が全然違った。添加物がある方は簡単だけど、見た目も味も自分たちが作った方が良かった。

なにげに野菜をチンしたら、いい感じになって食べやすかった。

いつも1人で作っている親はすごいと思った。感謝感謝！

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。

次回は鰯を2枚におろして蒲焼きにします。頑張りましょう！