

令和5年度 家庭教育学級の学習の足跡

第	テ ー マ	
4 回	2年「親子で冬野菜を使った料理をしてみよう」(PTA2年学級活動との連携)	
講 師		参加者数
千々松 真弓 さん		児童10名 大人10名
		
調理開始	慎重にせん切り	炒め方の注意点について
<p>今年度2年生の家庭教育学級は、高等学校で教職に携わっておられた千々松 真弓さんのご指導により、2年生児童が今冬学校で育てていた各種の冬野菜にちなんで、「大根」「白菜」を使った「けんちょう春巻き」と「かぶと白菜の洋風味噌汁」を保護者と共に調理しました。</p> <p>最初は、「けんちょう春巻き」です。</p> <p>豆腐の水気を取り除いたり、大根やニンジン、白菜を切ったりするなど、多くの2年生児童にとっては、未経験の活動となっていたようですが、保護者の安全配慮、管理のもと、まな板上の野菜を「猫の手の形(指を内側に折り込む状態)」で上手に押さえ、包丁で真剣な表情でせん切りにしていくなど、旺盛なチャレンジ精神を発揮して取り組む姿が印象的でした。</p> <p>その後、フライパンにサラダ油を入れて全体に広げ、先程の豆腐を投入し焼付けながらくずし、続いて、大根、ニンジン、白菜などを加えて炒めていきます。醤油・酒などの調味料が加わると、家庭科室だけでなく、廊下まで甘いおいしそうな香りが漂い始めます。</p> <p>「かぶと白菜の洋風味噌汁」についても、ベーコン、白菜、かぶなどを食べやすい大きさのサイコロ状に切ります。普通の味噌汁との違いは、コンソメや牛乳を入れるところです。煮終わり、お椀についだ後に「春菊」を添えます。</p> <p>児童の育てた各種冬野菜自体は、時期的に本活動日前までに一度取り入れを行っていたため、味わえませんでした。それらが実際の食事メニューとしてどのような調理過程をとって、自分たちのもとに届くのかについて、児童も学ぶことができ、また保護者の方々も熱心に調理に取り組むその姿を適切に支援されていて、大変有意義に時間となりました。千々松様、打合せにご尽力されたPTA学級員の皆様、本当にありがとうございました。</p>		