

《食育授業の一部を報告いたします。》

中学部3年「カフェごはん」

3年生は一年間、この日のために各授業で「エプロン作り」や「ランチプレート作り」「お箸作り」「ほうれん草、大根の野菜づくり」「BGMの演奏」そして「調理」に取り組んできました。そしていよいよ2月15日、保護者の皆様をお招きして、生徒が作ったご飯と一緒に食べていただく「カフェごはん」の日がやってきました。

Aグループ担当「大根のコンソメスープ」

2月7日、2月14日、事前に調理実習し練習した上で本番を迎えました。



畑でだいこんを育てて、使いました。

だいこんの葉を切っています。



全部煮込んで、コンソメ味に仕上げました。

後半は、多目的室で食事場所の準備です。
ガーランドなどの取り付けなどを頑張りました。



だいこんのコンソメスープのできあがりです。

Bグループ担当「ポパイ焼き」

2月6日、2月13日、事前に調理実習し練習した上で本番を迎えました。



畑のほうれん草、洗うのも大変でした。



エリンギの上にほうれん草を入れて何回にも分けて、炒め合わせました。

美術で作った「小皿」に盛り付けました。
多い少ないが無いように気を配りました。



62人分
です。

Bグループは「スパニッシュオムレツ」も担当しました。



全部で卵30個とツナ缶6缶を使いました。少しずつ割りほぐした液をフライパンに流し入れます。



ふたをして蒸し焼きにします。



上手にできるかな？
一番ドキドキする瞬間です。

固まってきたら、ひっくり返します。



同じ大きさに切り分けるのも難しい作業です。

ケチャップソースを塗ってさらに焼きました。



盛り付けして
完成です！

BCグループ担当「ごはん」



水加減も
気を使います。



お米をといで・・・

Cグループ担当「煮込みハンバーグ」

2月6日、2月13日、事前に調理実習し練習した上で本番を迎えました。

Cグループは材料の買い出しから始めました。



玉ねぎをみじん切りにし、ミンチ肉・牛乳
パン粉とまぜあわせて練ります。



大きさはこれぐらい
いかな？



形を整えな
がら、パン
パンとたた
きつけるよ
うに空気抜
きします。





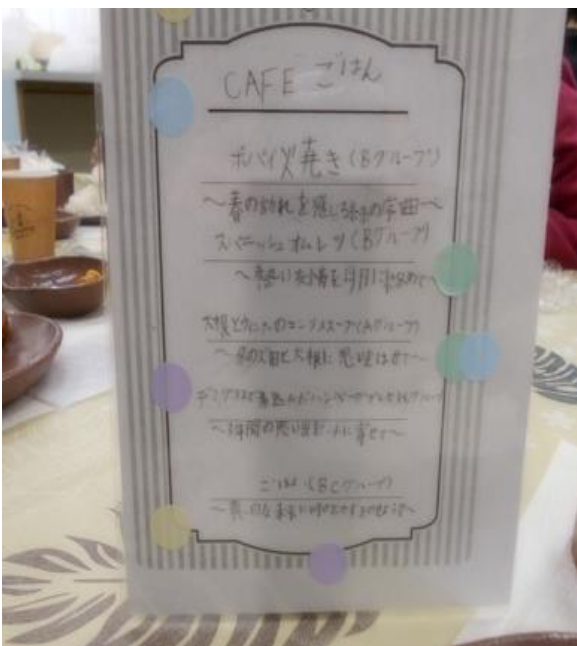
焼けたハンバーグをソースで煮込みます。

炊きあがったご飯と一緒に、盛り付けして完成！



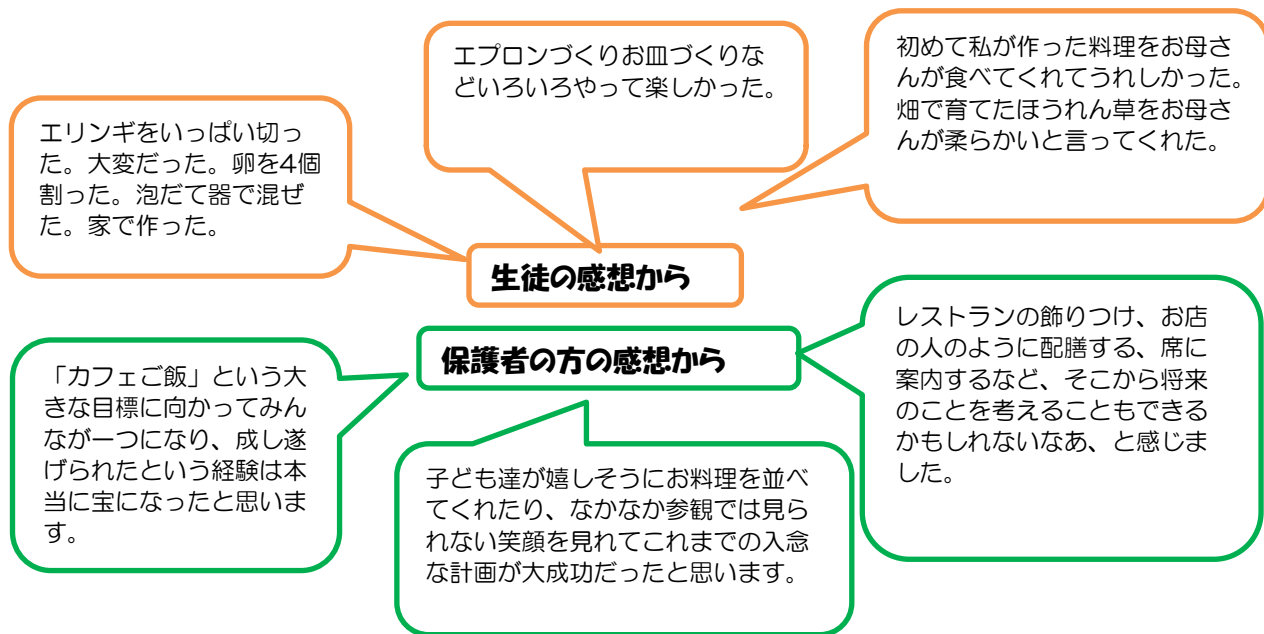
このお箸は、木を削って作ったお箸です。

お品書きや招待状は、国英・課題の授業で取り組みました。



今回の「カフェごはん」を通して、ごはんを作るのはこんなに大変なんだ、と普段ごはんを作っている人への「感謝の気持ち」、自分の作ったご飯を「人においしい！と言ってもらえる喜び」、そしてこれだけの人数のおもてなしをやり切った「達成感と自信」を感じてくれたらと思います。

ぜひご家庭で部分的にでも、料理にチャレンジしてみてくださいね。（中3家庭科 矢野原）



当日調理室で写真を撮りながら、中3の皆さんが真剣にそれも自信をもって、調理の一つ一つの過程で自分の役割を果たせていたなと思いました。オムレツをひっくり返す作業や、ハンバーグの整形など難しいところも頑張っていましたね。

そして、美術や職業の食器づくりや、社理の野菜栽培だけではなく、音楽のBGMや、国英・課題のメニュー作成、数学では食事代のお会計など、中3の先生方の連携に感心しました。

「カフェごはん」は教科の枠を超えた横断的な食育のひな型になったと思います。

（栄養教諭 徳山）