



友田先生と学ぶ！家庭科授業その2 ー間違いを探せ！ー

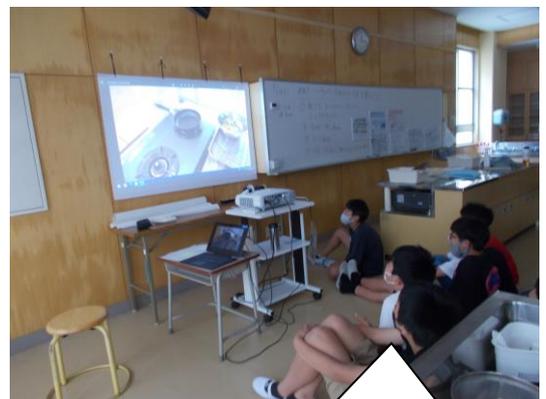
第3号に引き続き、友田先生と学ぶ家庭科の授業の様子を紹介します。

今は、5年生も6年生も、食物を扱う単元を学習しています。子どもたちが楽しみにしているのは、調理実習です。でも、授業なので、「楽しい」だけはいけません。切り方を理解したり、手順の意味を理解したりして、おいしく調理できる基礎を身に付けてほしいと考えています。そこで、理解を深めるために、平林先生と協力して「調理の間違い探し動画」を作成しました。

いろいろ炒めの間違い探し動画では、短冊切りにするにんじんを輪切りにしたり、たまねぎの厚さがバラバラだったり…。とにかく「いやいや、そんな間違いしないでしょ！」と突っ込みたくなる間違い満載の動画に仕上げました。

必死に動画を見て、「ピーマンの種は入れちゃだめですよ！」「切り方が間違っています」「炒める順番がおかしいです」としっかりと間違いを見つけしていく6年生。「調理中は、腕時計を外した方がいいと思います」「火加減が強すぎる」といった、こちらが間違いとして用意していなかった部分にも気付くことができました。間違い探し動画で出来上がったいろいろ炒めは、たまねぎは焦げ焦げで、にんじんは固くて箸も通りません。これは見るからにおいしくない。たくさん間違いに気が付けた子どもたちは、きっとおいしく、美しい仕上がりのいろいろ炒めが作れるに違いありません。仕上がりが楽しみです。

この間違い探し動画、調理を友田先生、カメラマンを平林先生が担当しました。あまりにひどい調理の様子に、「友田先生って、実は料理できないんじゃないか…」という疑惑が子どもたちに広がっております。「いやいや、わざとやってくれているんですよ！」と平林先生が一生懸命フォローしてくれておりましたが、真実はいかに。5年生にも間違い探し動画を用意しています。話題にするほど、正しい手順が頭に入ります。ご家庭でも、ぜひ話題にしてください♪



嫌な予感がある！油を量らずに入れる気なんじゃない？！

給食こぼれ話

「サクサクふやふや論争」

5月22日に「天ぷらきしめん」を提供しました。汁の中にきしめんを入れ、えびの天ぷらをのせて食べる献立です。袋入りのきしめんは、めったに出ることはないレアメニューです。それゆえに「天ぷらきしめん」は、子どもも大人も初めて食べる人が多かったです。配ぜんも、「めんの皿にえびの天ぷらをのせる」というレアな方法でしたので、戸惑ったクラスもあつたようです。

この日、職員室では「サクサクふやふや論争」が巻き起こりました。そうです、「天ぷらきしめん」の「天ぷら」の扱いについてです。

先ほどの配ぜんの方法を読んでお察しいただけたかと思いますが、私は断然「サクサク派」です。天ぷらは、衣の食感が命！と思っているので、なんなら別盛りで「天ぷらときしめん」として食べたいくらいです。今回の「天ぷらきしめん」も、あと入れできるように、汁とは別盛りにしました。対して「ふやふや派」代表は、校長先生。給食にかき揚げが出る日は汁にかき揚げを浸し、家では毎朝みそ汁に天かすを入れる、筋金入りの「ふやふや派」だそうです。職員室では、サクサク派がやや優勢でした（友田調べ）。この日は、教室を回り始めたタイミングが遅く、もう給食を食べていて、すでに天ぷらがなく子ばかり…。子どもたちがサクサク派かふやふや派かは、十分確認できず…。今度聞いて回ってみようと思います。

ちなみに、この論争を聞いていた教頭先生が一言。「おれはどっちも楽しみたい派。平和主義者だから。」と仰っておりまして…。みなさんは、「サクサク派」「ふやふや派」、どちら派ですか？



5月に提供した「ビビンバ」を紹介し子どもから「給食満喫にレシピをのせて！」とリクエストがありましたので掲載します。食欲が落ちてくるこの時期に、おうちでもいかがですか？ただ、ゆでる工程が多いので、作る側は汗だくになりますが…、おいしいので苦労は報われる！はずです。

ビビンバ

材料（4人分）	作り方
牛肉 120g	① にんじんは細切り、ほうれんそうは2cmくらいに切りゆで、流水で十分さまし塩をふり水切りする。
しょうが 少々	② だいこんは細切りにしゆで、流水で十分さまし塩をふり水切りする。
サラダ油 小さじ1/2	③ こだいずもやしは水洗いし切り、しっかりゆで十分さます。（水はかけない）
しょうゆ 大さじ1/2	④ 牛肉はおろしたしょうが・しょうゆ・みりんをあわせた中に20分くらいつけ、油でしっかりいため汁を切り、十分さます。
みりん 小さじ2/3	⑤ ①～④をまぜあわせる。
にんじん 40g	⑥ 水・砂糖・みりん・みそ・しょうゆ・おろしたにんにく・トウバンジャンを煮立てる。
ほうれんそう 80g	⑦ ⑥に白ごまを加え煮立て十分さます。
塩（水切り用） 少々	⑧ 児童がごはん⑤をのせ、⑦をかける。
だいこん 40g	
塩（水切り用） 少々	
こだいずもやし 80g	
にんにく 少々	
砂糖 小さじ4	
しょうゆ 大さじ1/2	
みそ 大さじ1強	
みりん 大さじ1強	
トウバンジャン 小さじ1/4	
白ごま 小さじ2	
（水） 大さじ1～2	