

木谷の風



コミュニティ・スクール推進員 福田 みき

地域の方から学んでいます！

【3年生 赤ジャガを使ったカレーライス作り 12月21日(木)】

3・4時間目からの活動を予定していましたが、9時過ぎからJAひろしま女性部芸南地区本部フレッシュミズ部会の方がおいでくださいました。甲斐さん、西岡さん、穴迫さん、JAの山形さんです。材料を二つの班に分けてくださり、3年生が家庭科室に来るのを待ってくださいました。

10時15分からの活動になりました。「おいしいカレーライスを作ろう」の目標で、甲斐さんの説明をしっかりと聞いてからスタートしました。野菜・赤ジャガの皮をむいて切ります。ピーラーを上手にを使って皮むきのできる子供たちとピーラーの横でくぼみを切ることを初めて知った子供たちと皮むきに悪戦苦闘する子供たちと様々な姿を発見することができました。切り終わったら、鍋に油を入れて肉を炒めました。



野菜をすべて入れて同じく炒めます。750 ミリリットルの水を入れて煮込みました。だんだん、ぐつぐつと音がして煮えたかどうか確かめもしました。箸でじゃがいもやニンジン突き刺して柔らかさを感じてみました。スーッと入り込むのを確認して、カレールーを一人ずつ入れていきました。すると、たちまちおいしそうないい香りが家庭科室に漂ってきました。

「味見がしたいです。」の子供たちの要望でスプーンを決めてほんの少しだけ味見をしました。そのおいしいこと！お玉で混ぜていくたびに「わー！おいしそう。」「赤ジャガ最高。」の歓声があがりました。

給食と一緒にカレーをいただきました。最高のお味でした。最後に、3年生は感想を発表して感謝の気持ちを伝えることができました。また、楽しい思い出ができました。4人の先生方に改めてお礼を言いました。ありがとうございました。



令和5年もあと少しです。皆様、
どうぞよいお年をお迎えくださいませ。