

木谷の風



コミュニティ・スクール推進員 福田 みき

地域の方から学んだこと

【3年生 赤じゃがいもを使った料理 12月19日 木曜日】

3・4時間目からの活動でした。9時半ごろに3人のJAフレッシュミズの皆様がおいでになり、準備をしてくださいました。

児童たちは、エプロンセットを身に着けて意気揚々と家庭科室にやってきました。並んでJAの山形さんや小田さん、甲斐さん、有田さん、上岡さんにきちんと挨拶をしてスタートしました。

まず、甲斐さんの説明を聞きました。「最高においしいカレーをつくるための作り方」を話してくださいました。ジャガイモの皮むぎからの開始です。人参・玉ねぎと一緒に一口大に切っていました。最初はちょっと戸惑う様子も見受けられましたが、だんだんと教え合ったり交代し合ったりする頼もしい姿も見ることができました。牛肉を炒めて野菜を炒めて750CCの水を入れて煮込みました。ジャガイモの色が変わっていくのを確認しました。柔らかくなったのを菜箸で確認しました。カレールーも友達と分けて入れました。あくもとることができました。いい香りが家庭科室に広がってきました。お互いの班のカレーの味見もしました。もう笑顔いっぱいです。うれしそうな顔・顔・顔。

こんな体験をすることができてJAの皆様に感謝です。この経験を生かして冬休み明けには自分たちでジャガイモクッキングに挑戦します。ありがとうございました。

