

【番外編】11/12(水)English Clubとのコラボ企画第2弾 活動報告(チーズバーガー)

2年生が修学旅行に出かけている期間でしたが、English Clubとのコラボ企画第2弾を実施しました。(第1弾は7/15に実施)

今回は、2学期から成瀬高校に着任されたCherry先生(アメリカ出身)に、アメリカらしさ溢れるチーズバーガーの作り方を教わりました。



Cherry先生による英語の説明と実演を参考にしながら、まずはパティに味付けをし、形を作りました。その後ベーコンとパティをじっくり焼き、野菜やチーズ、ピクルスなどの食材をトーストしたパンズに挟めば完成です。材料さえ整えば、簡単な手順で出来ます。



今日の活動の中では、このような英語が聞こえてきました

↓

Fry your bacon and make it crispy. ベーコンを焼いてカリカリにしよう

Put some butter on both sides of your buns. バンズの両面にバターを塗ろう

Put lettuce as much as you like. レタスを好きなだけはさもう

Put ketchup, mayonnaise, and mustard as you like. 好きなようにソースを乗せよう

Was the taste good? 味は美味しかった?

Make it at home. 家でも作ってね





カラフルで見た目にも楽しい料理ですね！



今回の参加人数は少なかったものの、こぢんまりとした雰囲気の中で楽しく料理を作り、同時に英語にも親しむことのできる貴重な機会となりました。

<生徒のコメント>

活動がとても楽しくて、バーガーも美味しかった
パーティをもう少し平らに作れたらよかった
(チーズをたっぷり乗せることに対して)カロリーは気にしない
ナツメグの風味が感じられなかった(→量が少なかったのかも?)

<JET の先生方のコメント>

・Cherry 先生より

On November 12th, I had a blast cooking bacon cheeseburgers with the cooking club! I loved working with my students—they're such amazing Burger Artists! It was a deliciously fun day.

11月12日、クッキング部と一緒にベーコンチーズバーガー作りを大いに楽しみました！生徒たちと一緒に作業するのが本当に楽しかった——みんな素晴らしいバーガーアーティストです！美味しいくて楽しい一日でした。

・Jeanette 先生より

It is always fun to cook with the students. They get to make something while they also try to explain to me what they are doing in English. It's another way of getting to know the students outside the classroom. For this specific activity, I have learned that they like styling their food, which was both fun and amusing to see. Looking forward to doing more of it!

生徒たちと一緒に料理するのはいつも楽しいです。彼らは何かを作りながら、その過程を英語で説明しようとします。これは教室の外で私が生徒たちを知るためのもう一つの方法でもあります。今回の活動では、彼らが料理の盛り付け(飾り付け)を好むことを知りました。それは見ていて楽しくて面白いものでした。これから活動も楽しみにしています！