

学校の様子（2年生 家庭基礎 調理実習【前半】）

2年生の家庭基礎では、現在、調理実習を行っています。施設の関係上、1クラスを2つに分けて、交代に実習を行っています。今年度2回目の調理実習は、炊き込みご飯、ほうれん草のごま和え、すまし汁です。このページでは、調理実習の前半部分をお伝えします。

担当の先生から、包丁とまな板の使い分け、肉を担当する生徒はほうれん草のごま和えは作らないなどの安全・衛生面の注意事項や味を引き出す調理のポイントを聞き、実習に入ります。新型コロナウイルスの影響もあり、これまであまり調理実習を経験していない生徒たちは、一つ一つ、同じ班となったクラスメイトと確認しながら、進めています。

おいしそうな匂いの中、思わず笑顔があふれる調理実習です。



本日の食材です。先生方は、調理実習がスムーズにできるように事前に準備をしてくれています。



実習に向けての手順や注意事項を聞きます。



鶏むね肉のそぎ切りにチャレンジする生徒



ニンジンの皮を、ピーラーを使ってむきます。はじめはどう使うのかわからず、戸惑っている生徒も、先生に聞いたりして慣れていきます。



ニンジンの千切りです。



文化鍋で混ぜています。



炊き込みご飯。
蒸らしに入るところです。蓋がカタカタ。



ほうれん草を茹でる前に、切っています。



ほうれん草が茹で終わりました。
作業が一つ終わると、すぐにまな板を洗います。
生徒が着用しているエプロンは、1学期にそれぞれ作った物です



ごま和えも進んできました。ごまのいい香りが調理室に広がります。

この後、すまし汁を作り、完成となります。

私は、完成した様子を見るができなかったのですが、さぞかし、おいしかったのだろうな・・・。
と想像しています。