

学校の様子（2年生 家庭基礎 調理実習【後半】）

調理実習の後半を紹介します。前半とは違うクラスの紹介です。

小松菜のごま和えをつくるために、煎ったゴマをすりこぎですりつぶしていきます。その後、砂糖と醤油を混ぜて、最後に小松菜を和えていきます。

実習に先立ち、なぜこの手順なのか、例えば、昆布は、煮立つ前に取り出さないと粘りが出て風味が損なわれるなどの説明を受けているので、生徒たちの手際がとても良いです。

小松菜のごま和えを作っている横では、使用したザルやボールを洗う生徒もいます。

最後は、すまし汁です。三つ葉を切った後に豆腐をサイの目切りにします。手の上で器用に切る生徒もいれば、まな板の上で慎重に切る生徒もいます。その後、昆布と鰹節の出汁が効いた汁に入れて、完成。

蒸らしていた炊き込みご飯もできあがっていますので、生徒がかき混ぜてから、配膳します。

一品一品、素材の味が引き立つものになりました。生徒たちは、自分たちが作ったご飯に満足そうでした。



ごまをすりつぶします。



手が空いた生徒は、ザルやボールを洗います。



醤油と砂糖を加えます。  
ごまの香りとともに、食欲がそそられます。



すまし汁の準備  
三つ葉を切ります。



豆腐を切るのは難しい。慎重に・・・



まな板に豆腐を置いて切る生徒もいます。



炊き込みご飯完成！ごはんと具を混ぜます。  
いい香りが漂います。



配膳が始まります！



澄まし汁をよそいます。



今日の実習、完成、これからいただきます！