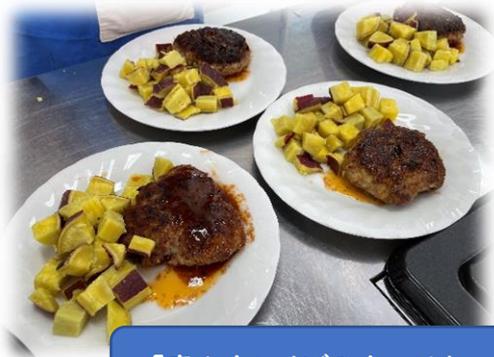


2年生 家庭科 肉調理実習・冬休み家庭実践



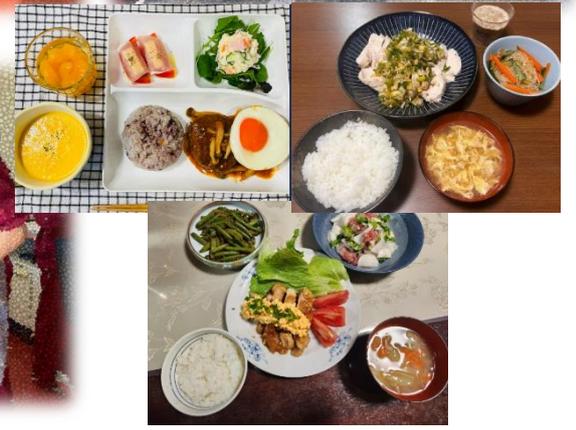
「真ん中にくぼみをつけないとね」



「玉ねぎは細かく・・・」



「彩りもよくできた!」



2学期に家庭科の学習で肉の調理実習を行いました。「豚のしょうが焼き」と「ハンバーグ」を班ごとに協力して作りました。ハンバーグについては、下準備の中で玉ねぎを炒めるかどうか、付け合わせ野菜は何にするかなども、班ごとに工夫して調理実習に臨みました。自分で一から作った料理は格別だったようです。

冬休み直前の授業では、肉を主菜とした献立を考え、冬休み中に家族に振る舞う機会を設けました。調理実習で作った経験のある2品に磨きをかけて作った生徒、肉について学習した知識を活用して、鶏の照り焼きやチキン南蛮、回鍋肉などに挑戦した生徒もいました。副菜や汁物も自分で作り、栄養満点の料理を家族に振る舞うことができ、家族から好評だったと話す生徒たちの笑顔が印象的でした。

次の調理実習は魚料理「ブリの照り焼き」と「鮭のホイル焼き」です。