

8月2日(水)中学生料理教室を開催しました。



岡崎・豊田市内から28名の
中学生が参加してくれました。

今年初めて行った中学生料理教室には岡崎・豊田市内の中学校から2,3年生28名が参加してくれました。中学生3名と岩津の2,3年生1名でグループになり、ハンバーグステーキ(フライドポテトににんじんのグラッセやいんげんのソテー)を作りました。最初に岩高生によるハンバーグステーキとオレンジババロアの示範を見てから、各班一斉に実習に取り掛かりました。ハンバーグステーキのみじん切りや肉の練り方、にんじんの面取り、じゃがいもの皮むきの仕方の他、焼き方のポイントやなぜその作業を行うかなどの説明を聞いている中学生の顔はみんな真剣です。でき上がった料理はお皿に美しく盛り付け、岩高生が作ったオレンジババロアとヴィシソワーズとともに全員で試食しました。今回の機会をとおして、料理に関心を持ち、より料理が好きな人が増えてくれたらと嬉しいです。



「おはようございます！
今日は頑張りましょう！」



最初にハンバーグステーキとオレンジババロアの示範を見学しました。



↑「にんじんの面取りをする理由はね…」



↑完成です👏

↑包丁で皮を剥くのは難しいので皮むき器を使いました。



↑「ハンバーグはこうやって裏返してね」
←1.2年生もお手伝いで参加しました。



↑最後に全員で記念撮影。📷📷

<岩津の生徒の感想>

◎中学生の子は最初は緊張から口数も少なかったですが、調理をしながら話をするうちに笑顔も多くみられ、とても楽しい会となりました。参加してくれた皆に料理の楽しさが伝わっていたら嬉しいです。(3年生)◎言葉だけでは作業全てを教えることは難しく、教えることをとおして良い経験を得ることができました。会話をすることで緊張がほぐれたり、わからないところがあったら聞いてくれたのでコミュニケーションをとることは大切だと実感しました。今後このような機会があったら、今回の経験を生かしていきたいです。(2年生)◎私は料理教室をとおして、先輩たちの行動力に刺激を受けました。なぜなら、先輩たちは周りをよく見て今どこの班が助けを必要としているのか、何か自分にできることはないかと、常に仕事を探して、すぐに行動に移っていたからです。私はその姿を見て、判断力の差を感じたとともに、私も気づいたらすぐ行動できる人間になりたいと感じました。(1年生)