

「カレーを食べて、コロナに負けるな!!」



第1回定時制夕食会、大成功!!

5月7日(金)、新型コロナウイルスの感染防止対策を講じて、第1回夕食会を実施しました。連休明けで準備期間は非常に少なかったのですが、生徒は班ごとに趣向を凝らして、カレー料理をつくりました。昨年度は2回目の夕食会が中止となり、生徒たちは非常に残念がっておりました。コロナ禍はまだ続くと思われますが、知恵と創意工夫で食育を進めていきたいと思います。

DAMA.

各班のメニューを紹介します



1年生班のメニュー

- ○バターチキンカレー
- ○オレオヨーグルト、苺ソース

工夫したところ ・ 感想

- デザートの盛り付けがおしゃれになるように、苺ソースのかけ方や、オレオのの せ方を工夫した。
- 初めての夕食会で緊張したが、おいしく つくることができた。玉ねぎを切るのが 一番苦戦した。おいしかったので家でも つくってみたいと思った。



1年生のバターチキン カレーは、初めてつく ったとは思えないほど の出来映えで、とって も美味しかったです。

デザートの苺ソースも手作り!





1年生は担任の先生からアドバイスをいただきながら、協力してつくりました。



男のロマンが詰まった夢のようなメニュー!



牛丼の具担当!



一人静かに、コーンスープをつくる人。



キーマカレー担当!

2年生男子班のメニュー

○牛あいがけドライカレーうどん



うどん、またはご飯に 牛丼の具とキーマカレーをあいがけする、夢 のような組み合わせ!

○コーンスープ

工夫したところ ・ 感想

- カレーは水の量を調整しながらつくった のでうまくできた。
- ・周りの班の料理も上手にできていたので、負けていられないと思った。

2年生世子班のメニュー

○キーマカレーのうどんグラタン ○フルーツパフェ

工夫したところ・ 感想

- ・基準のメニューに加え、卵黄をのせるな どの工夫をした。
- 何回もレシピを見直したり、段取りをつかむ。 のが難しく、少し時間がかかってしまった が、最終的にはきれいに出来て良かった。
- 具だくさんだと思っていたが、ちょうど 良かった。



-マカレーのうどんグ*ラ*タン。 溶けたチーズが食欲をそそります。



味のアクセントに卵苗をトッピング。



カレーづくり担当。 手際の良い作業。



フルーツパフェはチョコシリアルとプレーン ヨーグルトを層にして盛り付け、フルーツ (白桃)をトッピング! 見た目も味も GOOD!

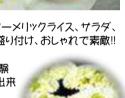




ワンプレートにターメリックライス、サラダ、 チキンカレーを盛り付け、おしゃれで素敵!!

3年生はさすがの手際の良さ!これまでの経験 を活かして、献立や盛り付けを工夫し、美しい出来 映えになりました。

また、3年生が昨年、授業で栽培し収穫した枝豆 の豆乳とおからのサラダをいただきました。豆本 来の甘みとうまみがすばらしい一品でした。



3年生班のメニュー

○ワンプレートチキンカレー ○フルーチェ

エ夫したところ ・ 感想

玉ねぎは細かく切り、手順を間違えないよ うにした。家で調理するのとは違い多少緊 張したが、3年生最後のカレー作りは成功 して良かった。

4年生班のメニュー

○カレーポトフ

○フルーツ寒天ミルク

工夫したところ ・ 感想

・野菜を先に炒めて、煮崩れないように した。野菜を入れることを考えて、ス ープの味を少し濃くした。食べやすさ と歯ごたえを考えて野菜を切った。



大野は「鶏もも肉の唐揚げ」 を担当。皆さんから、「おいし い!」とお褒めの言葉をいた だき、唐揚げと主に、気持ちも あがりました(笑)。





カレーポトフは、野菜のうまみ と甘みが溶け出した優しい味。 盛り付けにはゆで卵を添えて、 栄養価UP!



段取りよく作業を進めていく、4年生の手際 の良さに恐れ入りました。

担任は、フルーツ寒天ミルクを担当。出来映 えは…内緒です。味はよかった!(らしいよ)

生徒自らメニューを考え、つくり方を確認し、予算内で食材を購入し、実際に調理 する。そして、出来上がった料理を食べ、他の班の料理を見て試食する。 この一連の流れから、生徒は食について、多くを学んでくれることと思います。



コロナ対策の「新しい 牛活様式1…。 食事の際は、皆前方を 向き、間隔をあけて、 おしゃべりせずにひた すら食べる、「黙食」を 実行しました。