

平成 31 年 2 月 15 日

## 家庭基礎 4 年

# 調理実習「お弁当を作ろう！」

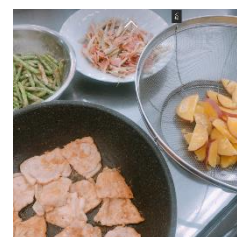
## 1 授業のポイント1

○調理実習：4 品のおかずを作成する。

【献立】①豚肉の生姜焼き ②さつまいもの甘煮

③洋風きんぴら牛蒡 ④いんげんのおかかマヨネーズ和え

※班員で協力して 2 時間目に作り終える。→3 時間目は通常授業。



## 2 授業のポイント2

○作成したおかずを、各自が家から持参した弁当箱に詰める。



きれいに詰めるのって難しいなあ。

あれ？いつもはここにご飯が入っていて。。おかずは、こんな感じ？



## 3 授業のポイント3

○昼休みに教室で弁当を食べる（試食）。



## 【生徒の感想より】

○皆で分担したのであっという間にできたが、これを毎朝やってくれているお母さんには改めて感謝したい。

○クラス全員が同じおかずなのに、詰め方や弁当箱で全く違うものに見えた。センスが必要だと思った。

○冷凍食品を使う母に文句を言ったことがあった。自分より早く起きて作ってくれていることだし、謝りたいです。

○4 つのおかずはどれも定番だが、短時間でできて味も良かった。また、弁当は彩りも大事だと思った。

○外国人が日本のお弁当文化を素晴らしいと言っていた。確かに、小さい箱にきれいに詰める技はすごい。