

校長だより

福津市立福間東中学校
校長 猪股 清貴
平成 28 年 12 月 5 日 No45

生きる力です～見事な包丁さばき～



左の写真をご覧ください。調理室での授業風景です。調理室全体がピーンと緊張した空気に包まれています。誰一人言葉を発する人はいません。聞こえるのは掲示係が 30 秒ごとに経過時間を知らせる声だけです。今回は 2 年生の家庭科の授業を紹介します。生徒たちは小学校で「相手に刃を向けて渡さないようにし、置く場所や置き方を工夫する」といった基本的な包丁の扱い方を学習し、野菜などを切る経験を積んでいます。中学校ではその学習の上に立って、食べられない部分を切除したり、

食べやす

さ、加熱しやすさ、調味料のしみこみやすさ、見た目の美しさなどを考えたりして適切に食材を切る技能が求められています。本時はリンゴの皮むきを通して、包丁の安全な使い方について中学生としての技能を身に付ける時間です。しかも、今日は柿で練習した後のテスト本番です。全員が真剣そのものです。生徒は目標をしっかりと持っています。安全に、速く、美しくです。黒板には安全面に気を付けた皮のむき方が示してあります。包丁は正



しく持っていま



すか？親指で包丁を軽く押さえながらむいていますか？リンゴを回しながらむいていますか？見事です。みんなしっかりとできています。あとは、皮の薄さと長さです。むき終わった後は皮の測定です。定規で皮の厚さと長さを測定して結果を出します。満足そうに測定する生徒。悔しそうに測定する生徒、様々な表情が見られましたが、最後はみんなでむいたリンゴをおいしそうに食べていました。包丁を使って調理しやすいように食材を切る。まさに、生きていくために必要な技能ですね。お互いの包丁さばきを評価

しあう姿も真剣そのものでした。リンゴや柿がおいしい季節です。家でもご家族の方に自慢の包丁さばきが披露できるといいですね。

