

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 1 月 27 日 No46

見事な包丁さばき（夕食を調理する）



前号では見事な手さばきの3年生家庭科の授業を紹介しました。今回は2年生の調理実習です。今日の授業のめあては「班で協力して栄養バランスのとれた夕食を調理しよう」です。

左の写真はタマネギを炒めているところです。野菜については、小学校での学習を踏まえ、生食できること、食塩をふると水分が出てしなやかになること、加熱すると組織がやわらかくなることなどを体験的に理解していきます。また、煮る、焼く、炒めるなどの加熱調理についても火加減の調節や、材料の種類や切り

方によって煮方が異なってくることなどを学習していきます。包丁さばきも見事なものです。ふきんやまな板の衛生的な取り扱いや包丁などの刃物の安全な取り扱いができるようになることも大切な学習内容です。どの班も栄養のバランスを工夫した夕食が出来上がりました。残念ながら試食の時間に間に合わず完成品は紹介できませんが、下のほとんど空になったお皿とお椀を見ていただければ、その出来栄が想像できます。家で毎日夕食を作られる方の大変さもきっと実感できたのではないのでしょうか。



「食べる」という行為は生きるために最低限必要な行為です。食事は生命の維持や健康の保持増進はもちろんですが、食事を共にすることにより、人間関係を深めたり、文化を伝えたりするという大切な役割もあるのですね。

急な冷え込みで給食の牛乳残本率が増えています。そんな中、1年1組は3日連続（26日現在）完食です。それに続いて2年1組、2年4組、1年4組も完食に近い日が続いています。栄養バランスのとれた給食の完食を目指しましょう！

15の春を笑顔で！

右の絵馬は3年生の教室前の廊下に掲示してあります。「〇〇高校に合格したい」切実な思いがつづられています。**努力は人を裏切らない。**これは中学生よりも少し長く生きている人間として実感している言葉です。自分にとってより厳しい道を選びながら努力できているか。常に自分に問いかけながら、ラストスパートです。

