

★4年生 くわいの下処理体験★

12月12日(金)に4年生がくわいの下処理体験を行いました。

＜下処理体験＞

給食で提供する15kgのくわいの下処理を、4年生約140名で行いました。給食で使用するため、体験を行うときは給食着に着替え、手洗いをしました。



下処理の方法を教わった後、色や形、においなどを観察しながら行いました。担任の先生から「めでたいとされる“芽”を折らないように」との説明を受け、児童は丁寧に下処理をしている様子が見られました。この日は、埼玉県産の「青くわい」を使用しました。

説明資料の一部を紹介します。

<p>くわいの紹介</p> <p>①田んぼで育ちます。</p> <p>②丸い部分を塊茎、とがった部分を芽といます。</p> <p>③芽が出ているので、『めでたい』食材とされています。</p>  <p>どろの中^{かいかい}にうまっているくわいを収^{かいかい}かくしているところ</p> 	<p>下処理の方法①</p> <p>芽のまわりのうす皮を1枚むく。</p> 
<p>下処理の方法②</p> <p>きれいなうすピンク色がみえたらOK。</p> 	<p>気を付けてほしいこと①</p> <p>めでたい『芽』を折らないように、いねいにむきます。</p> <p>※もし折ってしまっても食べられるので、安心してください(´-`)</p> 
<p>栄養士から①</p>	<p>栄養士から②</p>

- むきながら、くわいをかんさつしてみましょう。色や形、においはどうですか？むいてる時と、給食で食べる時、どのように変化するでしょうか？
- 調理員さんがくわいの下処理をしたら、5人で30分くらいで行います。4年生は約140人でどれくらいかかるでしょうか？

4年生のみなさん、今日は給食を作る手伝いをしてくれてありがとうございます！今日の給食で「くわいの海苔塩揚げ」として提供します。おいしく作るので、楽しみにしてください。



約20分でくわいの下処理を終えました。児童は下処理体験がとても楽しかったようです。「またやりたい」、「もっとむきたかった」、「早く給食で食べたい」、「ぼくたちのくわいをおいしく調理してください」などの声が上がりました。



〈調理の様子〉

①流水でよく洗います。



②油で揚げます。



③塩と青のりで味付けをします。



〈給食時間の様子〉



* 献立 *

そぼろご飯

牛乳

くわいの海苔塩揚げ

切干大根のみそ汁

みかん

くわいは一人2～3個の配膳でした。4年生のクラスをまわると、どのクラスでも大人気で、おかわりのじゃんけん大会が開催されていました。

食べた感想を聞くと、「おいしかった」、「じゃが芋みたいな食感だった」、「不思議な食感だった」、「下処理のときはくさかったけれど、調理後はよいにおいになった」などの感想が上がりました。

〈ワークシート〉

体験後に児童が書いたワークシートをいくつか紹介します。下処理体験の感想を書いた児童や、自分たちで下処理をしたくわいが給食で提供される期待感を書いた児童、全校分の給食を作ることの大変さを感じ、調理員さんへの感謝の気持ちを書いた児童などがいました。体験時や給食を食べている時の表情からも4年生が楽しんで体験をしていることが伝わってきましたが、感想からも充実した体験となったことがよく分かりました。

①くわいの皮むきを行ってみて感じたこと

②食材の下処理の大変さ ③これから食べる人への思い などについて書きましょう。

くわいの皮むきをやってみて、給食室の先生は、みなことを毎日しているんだ、すごいな、と思いました。ほくたち4年生がむいたくわいを低学年の子たちや、高学年の人たち、そして、先生に、おいしく食べてもらいたいな、と思いました。

①くわいの皮むきを行ってみて感じたこと

②食材の下処理の大変さ ③これから食べる人への思い などについて書きましょう。

くわいの皮むきをやった感じたことは、いつも食べる時の茶色のくわいとはちがって、青色のくわいでおどろきました。下処理の大変さに対しては、あんなにたいへんなことを、約5人で30分ほどでやってしまうなんてびっくりしたのとおりな気持ちになりました。献立でむいたくわいをおいしく食べてもらいたいなあ

①くわいの皮むきを行ってみて感じたこと

②食材の下処理の大変さ ③これから食べる人への思い などについて書きましょう。

皮むきを行いつめたいにしても、皮がむけるとなんとかわれしくなりました。でも芽のところがこれでもいいのかなど、思うところから、はたし大変でした。これからおいしい給食になるのがうれしうれしいです。

①くわいの皮むきを行ってみて感じたこと

②食材の下処理の大変さ ③これから食べる人への思い などについて書きましょう。

くわいの皮むきを行って調理員さんの大変さがわかったので、これから給食を食べる時には、感しゃして給食を食べたいと思いました。そして、食べ物にも感しゃして食べたいです。くわいの皮の食感が少しぬれていて、つろつろしていて気持ちよかったです。またやりたいと思いました。調理員さんが5人で30分で茶碗わらせたときは、すごくおどろきました。いつもおいしい給食本当にありがとうございます。

①くわいの皮むきを行ってみて感じたこと

②食材の下処理の大変さ ③これから食べる人への思い などについて書きましょう。

フーフクおろしの皮をきれいにむくのが、きれいなものにそれを30分の5人だけでやるというと思うと、おろすのが大変さがわかったから、ごはんのフーフク大せ方に食べたいです。

①くわいの皮むきを行ってみて感じたこと

②食材の下処理の大変さ ③これから食べる人への思い などについて書きましょう。

くわいの皮をむくのが大変でした。これを調理員さんがやっているのがすごかったです。あんまり、うまくむけなかつたので、またできたら、うまくむけるようにしたいです。がんばって、むいたので、給食でおいしく食べたいです。