

# まちが学び舎 Letter

“ふるさとから豊かな生き方を学ぶ”「ふるさと・キャリア教育プロジェクト」

2021.6.25

担当：学びの場クリエイター 西村



6月25日（金）伊与喜小学校5・6年生

## 『カレーばっちり大作戦』

これは伊与喜小学校の伝統イベントで、自分たちで栽培した玉ねぎを使って班ごとにカレーを作り、地域の方をおもてなしするもの。コロナ禍の今回は、一人ずつカレーを作りそれぞれが保護者の方を招待しました。

「失敗も成功も自分たちのもの。」おもてなしの気持ちでがんばろう」という先生の言葉通り、一人ひとりがしっかりと責任をもって、どんどん挑戦して、それぞれのカレーとサラダを立派に完成させることができましたね！

「洗ったものをどこに置こう？」

「（玉ねぎを切って）目に何か入ったみたい。なんでやろう？」

「じゃがいもが包丁にくっついた～」

「切り口が何でななめになるがやろう？」

「油がはねてこわい…（が、その後、意外と大丈夫！）」

「（炒める時）豚肉は白気味の茶色まで。こげ気味でもいいな。」

「アクは何で取らないかんが？アクって何？」

料理は『どうする？→よし、こうしよう』と『考えて行動する』の連続ですね。

（それぞれの感想）

・かくし味は親がおすすめしてくれた、にんにくとしょうが。サラダは、きゃべつとトマトとゆでたまご。一人だと手間がかかりました。

・かくし味は、前に入れておいしかった、おもちとりんご。サラダはいろいろ重視です。とてもとても難しかったです。

・かくし味はえのきとブラックペッパーです。サラダはいろいろと、水分の多いものを。作って楽しかったです。

ぜひまた、家でも挑戦してください！



一人ひとりの個性・アイデアがぎっしり☆





みんなで栽培して収穫した玉ねぎの、出番☆



ジャガイモの芽とり、皮むき。初挑戦がいっぱい



こだわり食材のえのき。「切らなくても、ほぐせる」



玉ねぎ・じゃがいも・人参で、切るのも上達！



油の量は、炒め方は… しっかり見て



「作り方」で、自分でも確認



そして、実践。火加減は、中火…



料理対決“料理の鉄人”みたいな3人





かくし味のしょうが。どれぐらい入れよう？



かくし味のりんご。皮はどうしようかな



さっと一人で、スクランブルエッグ！すごい！



初めてのカレーを、お母さんが撮影してくれました



“おもてなし”の気持ちで



「いただきます」と、まずはサラダから



お家の人喜んでくれて、大成功ですね



『いいカレーばっちり大作戦になりました！』