

輝け！シン尾花沢中

第170号
令和8年
1月26日

たたえるほほの あかるさよ ああ光よぶ 学びやに

包丁を上手に使えますか？～調理実習～



現在、各学年の家庭科の授業で、調理実習が行われています。

1年生：「肉と野菜」（ハンバーグステーキと蒸し野菜、フルーツヨーグルト）

2年生：「魚」（鮭のムニエルとかきたま汁）

3年生：「幼児のおやつ」（ホットケーキ）

1月20日（火）に1年1組、21日（水）に3年3組の調理実習の様子を参観しました。

■ 1年1組



■ 3年3組



包丁を使っている生徒の姿が見られます。年末年始休業中の家庭科の課題で、ご家族に教えてもらって、りんごの皮むきを練習してきた成果が出ているようです。

自分が中学生の頃、鉛筆をナイフで削っていました。電動鉛筆削りはありましたが、手先を器用にするために敢えてナイフを使い、芯先を細くして満足していたことを思い出します。

また、青森訛りをネタに笑いを誘うローカルタレント「伊奈かっぺい」の話の中に、「退屈なので、リンゴの皮を薄く細く長くむいて天井からつるしたら1m20cm！など計測して遊んでいた」との内容があり、「よし、自分も！」と挑戦したこともありました。



おかげで、上手ではありませんが、果物の皮をむくことは何とかできます。

人が生活していくうえで、食は欠かせないものの一つです。調理実習を機に、家族のためにリンゴの皮などを率先しておいて、包丁の扱い方の技術を向上させることも、大きな力になっていくと思われます。

【文責：校長 工藤雅史】