

こども赤かぶ塾 夏の特別教室 in スタジオ@青葉台

神奈川センター 中村

毎年恒例となりました、「こども赤かぶ塾 夏の特別教室」が今年も夏休みに開催されました。
テーマは「昔の日本にタイムスリップ～昔の生活スタイルを知ろう～」。
おばあちゃんが生まれる前のこどもたちってどんな食事をしていたのか体験してみます。
まずは、きちんと正座をしてはじめてのごあいさつから。



集中して取り組めるように心の準備をします。



今日の「4つのおさら」(メニューは、夏野菜のすいとん・雑穀おにぎり・ちくわの磯部揚げ・なすとピーマンのみそ炒め・スイカ)を確認。

みんなで作る料理は何か、何が入っているのか、どんな形に切るのかなど、先生が教えてくれます。
「これは苦手～」や「大好き！」「ちょっとなら平気」など様々な答えが返ってきます。



昔の台所や食事風景のパネルを見ながら、「どこが違う？」「何が無いかな～？」と質問すると、「家族がいっぱいだ～」「真ん中の四角いところは何？」(答え囲炉裏)など、今と全然違う食事風景にびっくり！

昔はこどものお手伝いだった、煮干の下ごしらえ。



みんな器用に「あたま」と「はらわた」をとりのぞき、残った「あたま」はちゃ〜んいただきました。



【包丁レッスン風景】

初めて包丁をつかう子も、包丁とまな板の扱い方から左右の手の形、動かし方まで先生がきちんと教えてくれるので上手に野菜が切れました。



【すいとん作り】

チームに分かれて、下ごしらえした煮干と昆布でだしを取り、みんなで切った野菜を煮たら、小麦粉を練って汁の中へ。

ぶかーっと浮き上がってきたら、調味料を加え味見します。

「もっとお塩入れようか?」、「ちょうどいいね」などなど、各チームの味に仕上がりました。



【ラップおにぎり作り】

器にラップを敷いて、食べられる量を考えながらおにぎりを作りました。

くるっとひねっての簡単おにぎりや、ラップの上から三角おにぎりにしたり、ハート型にしたりと様々。大きいおにぎり、小さなおにぎりを自分のお皿にのせたら出来上がり！



配膳も各自で。

「あかのおさら」、「みどりのおさら」、「きいろのおさら」、「しろのおさら」を確認しながら4つのおさらのランチョンマットに置いていきます。



「4つのおさら」の完成です。

みんなで一緒に食べると、おいしさも増します。

おにぎりも個性的に出来上がりました。

「すいとんおいしいね〜」「おにぎり食べるのもったいない」など元気な声が響いた夏の特別教室でした。