

子供ど真ん中の学校

～かがやく海が見える丘より～

令和6年8月2日
長崎市立畝刈小学校
学校だより NO. 44
校長 田中 成年

＜地域の方とともに＞

～放課後子ども教室～

8月に入りました。夏休みもあと1か月。子供たちは安全で充実した夏休みを過ごしていることと思います。

さて、7月27日（土）の午前中からお昼過ぎにかけて、本校の家庭科室で放課後子ども教室による「親子で料理教室」が行われました。畝刈地区の方々も郷土料理の先生としてお越しいただき、子供たちに野菜を切るところから調理の仕方まで教えてくださいました。

今回は、三重地区に伝わる郷土の精進料理「つぼき」をメインに、少しさっぱりと味付けされた「ところてん」の二品を作りました。



テングサを煮詰めています 「おいしいところてんを作るぞ～」



上手に野菜の皮むきをしたり、野菜を切ったりしています



ところてんをつくところを見るのは初めてのようで、とても興味深そうに見ています。



調理後は、みんなで仲良くおいしくいただきました。子供たちはみんな口々に「おいしかった～」と笑顔で言っていました。

食べ終わった後、最後の片づけまでしっかりとがんばった子供たちの姿がありました。



こちらが校長室に子供たち15名全員で運んできてくれた「つぼき」「さっぱりしたところてん」「大きなおにぎり」です。

つぼきは、ジャガイモ、ニンジン、もやし、ゴボウ、こんにゃく、干しシイタケ等、具沢山で、いろいろな食感とそれぞれの野菜の味がしてとてもおいしかったです。

昔は家でよくテングサを煮てところてんを突いて食べていましたが、今はあまりしないので、子供たちも貴重な経験ができたのではないかと思います。