

2017年(平成29年)2月5日 日曜日

地元食材で弁当作り

九条小 5年生 15日に保護者と試食

中前の和食店「宮登」の熊谷博之さんを迎えた。

熊谷さんは、おかずは汁を切って使うこと、彩りを鮮やかにすること、味のバランスに注意することなどをアドバイス。デモンストラーションで「マグロとパプリカ、ネギの照り焼き」と「イチゴ大福」の2品を作った。

気仙沼市立九条小学校(熊谷聖校長)の5年生49人が、地元食材を使った弁当作りに取り組んでいる。2日には、市内の飲食店主を講師に招き、おかずを作る際のポイントなどを学んだ。

総合的な学習の時間で、地元の農・水産物について学んでいる5年生。これまで、農家や気仙沼魚市場を見学するなどして地元食材の恵みを勉強している。弁当作りは学習のまとめとして取り組んでおり、講師に市内田

気仙沼港に水揚げさ

れたビン長マグロと階上産のイチゴを使い、彩り豊かに仕上げた。香ばしい香りや、あんこの甘い匂いが部屋いっぱいに漂う中、児童たちが笑顔で試食した。

今後はメニューなどを試行錯誤し、15日の授業参観日で保護者と一緒に味わうことにしている。昆野一花さんは「味付けや彩りなどを工夫して、気仙沼らしいおいしい弁当を作りたい」と声を弾ませた。



弁当作りのポイントを学ぶ九条小児童