



とうぎん ゆう
東山の雄

一関市立千厩中学校
学校だより 第35号
令和6年3月5日
文責：菊池

冬ならではの活動を満喫しました

1・2年生は、千厩アイスアリーナにおいて、2月20日（火）～22日（木）の間に、各学級2時間、スケート実習を行いました。新型コロナの影響もあり、5年ぶりの実施となりました。

時間を持って余すかと思いきや、どの学級もほとんどの生徒が時間いっぱい滑走を楽しんでいたとのことでした。確かに、私が見学した学級も長く休憩する生徒はおらず、後ろ向きで滑走したり、手を繋いでおそるおそる滑走したりと、それぞれの技能に応じてスケートを楽しんでいました。

来年度以降も継続し、生徒の運動能力の向上や興味・関心を高める機会にしていきたいと思います。



次はおうちの人に作ってあげましょう！

1年生の家庭科では、1Cが20日（火）、1Aが21日（水）、1Bが28日（水）に調理実習を行いました。調理に挑戦したメニューは「煮込みハンバーグ」と「千切りスープ」でした。事前学習では、調理を行うための基礎知識と技能を学習し、そして、調理実習に向けて作り方の学習、そしてグループ内で役割分担を行い、本番を迎えました。

調理実習本番では、玉ねぎのみじん切りやニンジンの千切りに悪戦苦闘し（包丁の使い方に怖さを感じることも）、ハンバーグの種づくりでは楽しそうに成形し、火加減に気を配って焼き上げていました。盛り付けを丁寧にする姿もありました。どのグループも満足のいく出来だったようで、完食でした。切り方の上手な子や洗い物を丁寧にする子など、調理に慣れている子も見受けられました。



【学習の振り返り】から

今日の調理実習では、ハンバーグをふくらませるための調味料を学んだり、肉が生焼けにならない火を通す方法を学べたので、来年は魚を煮込む料理だったりしたら、その経験を生かして調理していきたい。

班の人と調理実習をしてみて、煮込みハンバーグを生肉から作り、何を入れれば形がくずれなくなり、肉汁が出るのか初めて分かり、親の大変さが良く分かりました。そして、真ん中をへこませて焼くとききれいな形になるということが分かりました。Tさんがハンバーグをひっくり返すのがうまく、Kさんは形を整えるのがうまく、Sさんは盛り付けが上手でした。

中学校の調理実習で、安全と食中毒に気をつけて調理することができた。だが、ハンバーグがしょっぱかったり、みじん切りがうまくできなかつたりしたので、次はそうしたことがないようにしたいです。

家で料理する。火にかける時間など細かいところをきちんとやっていきたい。

今回の実習で、分量や火の強さなど、1つ1つの手順が大変なことがよく分かったので、これからの調理実習でもそこに気をつけていきたいと思いました。また、時間の使い方が大事なことがよく分かったので、時間をむだにせず、効率よく作っていきたいです。

ハンバーグの作り方を覚えられたし、みんなで協力して作るということを学びました。でも、分からないところが多くて、けっこうパニックになったので、2年生での調理実習では確認して、もっとおいしく手際よく作れるようにしたい。

2 学年美術作品「キャンディーボックス」



長く使い続けてください。

【大会結果】

○第36回三屋裕子杯大東町中学校バレーボール大会

【男子】(3チームのリーグ戦)

千厩中・藤沢中合同 0-2 磐井中

千厩中・藤沢中合同 0-2 大東中

第3位

【女子】(3チームのリーグ戦)

千厩中 2-1 藤沢中・花泉中・室根中合同

千厩中 0-2 大東中

第2位