

お魚料理教室

(ふるさと科と家庭科の教科横断的な実践)

毎年、姫島村水産・観光商工課の方々が、学期に一回、4年生・5年生・6年生にお魚料理教室を実施していただきます。地元の超高級食材を使った調理実習です。事前に、学級ごとに料理の希望をとり、地域の様々な方々が、講師として指導していただきます。5・6年生の家庭科で学ばせたいスキルだけではなく、魚をさばいたり切ったり、調理したりするまで、ていねいに指導していただきます。子どもたちは、この体験を、3年間合計9回も経験することになります。姫島で育ったことの証となるような体験です。6月下旬に、3・4年生、5年生、6年生が体験しました。

6月19日 3・4年生「フィッシュバーガー」

食生活改善推進協議会の方が指導していただきました。フィッシュバーガーの食材は、何と地元産の鯛です。子どもたちが、夢をもって作業に没頭したことは言うまでもありません。





6月23日 5年生「シーフードカレー」

地元 婦人会の方が指導してくださいました。シーフードカレーの食材は、地元産の車海老とタコです。超高級カレーライスです。カレーづくりの実習だけでも貴重ですが、たこやエビの調理体験ができるありがたさです。





6月30日 6年生 「たこからあげ えびフライ」

漁協女性部の方が指導してくださいました。タコからあげ、えびフライは、子どもからおとなまで 好きな人気メニュー。子どもたちは、ここで身に着けたことを、きっと将来に役立てていくことだと思います。





**このような素晴らしい体験をありがとうございます。
子どもたちは、たくさんの方の愛情を感じながら、まっ
すぐに育っています。**