

冬休み 特別活動

昼食作り「うどん・おにぎり定食」しました！

エントランス後半クラスでは、時間に余裕がある長期お休みに特別活動として、自立にむけ“身近にできることを増やそう”をテーマにした取り組みをしています。

今回の冬休みの活動は、子どもたちの希望を聞き、相談した結果、冬の暖かい食事作り「うどん」と夏に取り組んだ「おにぎり」を組み合わせた「うどん・おにぎり定食」と決めました。

この特別活動の目的は保護者さんの手を借りなくても一人で安全に簡単な食事を準備できることです！

そのため、手軽な調理方法で作れるように、調理器具の使い方の学習も行っています。今回はポットの使い方を学びました。因みに、夏はラップの扱い方、レンジの使用方法でした。意外と苦戦したのは、ポットに“必要な量のお水を入れる”こと。でも、先に入れる水の量に苦戦した子が次に苦戦している子へアドバイスをしていました！教え合いという、小集団での取り組みの良さが見られました。

また将来、1人暮らしするときのために、1食にかかるコストのこと、保存できる食材の有効的な使い方、栄養をプラスする方法を知ってもらうための材料選びをしました。

今回紹介した材料は *保存のできる生うどん 1個 100円 *保存のできるきつね揚げ 1枚 25円
*保存のできるかき揚げ天ぷら 1個 34円



麺をゆでながらほぐしています。



トッピングは、きつね揚げ+かき揚げ天ぷら+ねぎ+天かす！

作るときのエピソード：「おにぎりとうどん、どちらを先に作る？」の問いにほとんどの子が「うどん！」。「うどんが出来上がってから、おにぎり作ったら、うどんはどうなる？」の問いで「冷める。のびる～」と気付き笑いが起こりました。

先を見越して段取りを考えることが苦手な子たちにとって料理はとても良い練習になります。加えて結果美味しいものを食べることができるのでプラスの強化体験となり、練習を積みやすくなるので、料理はお勧めです！