

「つながって生きるとは」の学習のまとめ

一学期

一年生は、自然教室へいきました
私たち一年生は、友だちと協力する
のが大切だと思いました。



三年生は、修学旅行へいきました。
三年生は、オリンピック選手だった
高野進さんの話を聞いたそうです。



二学期

人は一人では生きていけないことがわかったぼくたちは、つながって生きるため
にどうしたらよいか調べました。

地域で活躍してる人に生き方を教えてもらいました。オープンガーデンをしゅ
さいしている磯村さんに取材したり、安城高校のハッピーキッチンさんに質問のフ
ァクスを送ったいしました。

取材して思ったことは、たまに人に頼ってしまう
こともあるけど磯村さんやハッピーキッチンさんは、
人にたよらず自分からみんなのために一生けんめい考えたり、作ったいしているの
で、磯村さんや、ハッピーキッチンさんみたいになりたいということです。



三学期

ぼくたちは地域みんなを喜ばせるために、
安城の特産物を材料にした、おやつ開発を
しました。史上最強のお好み焼きです。その
名も…

「安城デカ盛りお好み焼き

〔秘伝いちじくソース入り〕」です。

①安城の野菜

キャベツ

チンゲン菜

小松菜

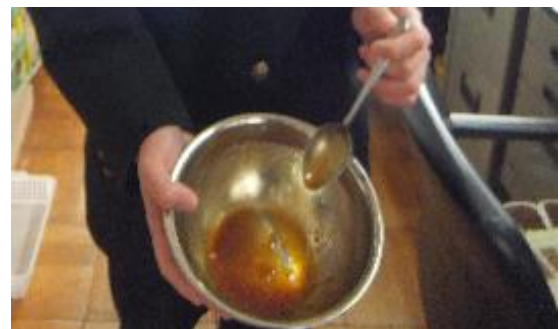


②ソースの秘密

お好み焼きソースと

安城いちじくジャムを

混ぜた史上最強の味です。



「お好み焼きの作り方」

材料(4人分=小8個分)

- チンゲン菜1株
- 小松菜1~4株
- キャベツ4枚
- ちくわ4本
- お好み焼き粉1カップ半(150g)
- たまご2個
- 水200cc

*イチジクソース材料

イチジクジャム

お好み焼きソース

ウスターソース (お好みで)

*作り方

まずソースをスプーン3杯ボールに入れて、そこにイチジクジャム2杯入れてスプーンで混ぜたらできあがり。味見をして、おスターソースにしてもいいよ

① チンゲン菜とこまつ菜の葉を半分に切ります。

② 半分に切ったチンゲン菜と小松菜を一センチ間隔で切ります。



③ キャベツは、みじん切りにします。
あまり細かくしすぎないようにします。



④ ちくわは、5ミリぐらいの輪切りにします。

⑤ 粉は、量りではかります。

⑥ ボールの中に粉と卵を入れて軽く混ぜます。

⑦ その中に水をちょっとずつ入れながら混ぜます。そこに、切った野菜を全部ボールに入れてよくかき混ぜます。

⑧ お好み焼きの具が完成したら、

ホットプレートで焼きます。

⑨ きつね色になったら、お皿にのせます。

⑩ 秘伝イチジクソースをぬいます。

⑪ 最後に、花かつおか、かつおぶし、マヨネーズをかけたらできあがり。

アツアツのうちに食べたほうがおいしいですよ。



先生たちの感想

< 数学の先生 >

「星3つ！今年食べた中で一番おいしかった。」

< 家庭科の先生 >

「野菜をこまかく切ったからおいしかったよ。」

< 校長先生 >

「安城の特産がたくさん入っていて、おいしかったよ！」