

# 女と男のクッキング指南



将来一人の人間として自立するには、子どもの頃から生活に必要な技術を身につけておくことが大切です。

日進北第一・第二学童保育では、女の子にも男の子にも、料理の技術はもちろん、作る楽しさや食べる楽しさを知ってほしいとの願いから、ふだんの活動に料理づくりの時間を取り入れています。これまで、手作りおやつや昼食づくりのほか、包丁の扱いにも慣れてほしいことから、リンゴの皮むきなども取り入れてきました。

取材に訪れたこの日は、土曜日を利用した屋外での昼食づくり会。子どもたちにまじり、料理好きのお父

## 日進北第一・第二学童保育

# みんなで作るとおいしいよ！

”おいしいものが食べたい“という気持ちに女も男もないように、おいしいものを作ることに男女の差はありません。というわけで、このコーナーでは、料理の腕を振るう市民の方々をご紹介します。



さんも多数参加して行われました。子どもたちからは「みんなで作るからおいしいんだ」「包丁はふだんから使っているから大丈夫」「おやつ作りも大好き。蒸しケーキが得意かな」「今度はコロッケも作ってみたい」など積極的な声が聞かれました。また学童父母会・会長の長谷川<sup>はしむ</sup>さんは「生きる力の一つとして、子どもには一通りの家事ができるようになってほしい」と語ってくださいました。この日のメニューも子どもたちの提案で決めたとのこと。その中から野菜たっぷりの「トマトスープ」を紹介してもらいました。



### 天野高生先生からのメッセージ



子どもの「やってみよう」という自主性を大切に指導しています。料理づくりはみんなの大好きな活動の一つ。男女を問わず、どの子どもも目を輝かせ楽しんでやっています。今回の昼食会でははじめてトマトの湯むきに挑戦しました。手作りおやつでは子どもたちの発案で生まれたメニューも多く、カレー味のポテトチップスやココアパンが人気です。子どもたちにはこうした活動を通して、食べ物大切さや自分で作って食べる喜びを知ってほしいと願っています。

### トマトスープ



【材料4人前】じゃがいも3個／玉ねぎ2個／トマト3個＋トマトの水煮1缶／鶏肉の手羽元8本／固形コンソメ1個／ニンニク1かけ／塩・胡椒適宜

- ①カレーの要領で、鶏肉・玉ねぎ・じゃがいも・ニンニクを炒める。
- ②湯むきしたトマト、トマトの水煮缶（汁ごと）、水200CCにコンソメを加え煮込む。
- ③じゃがいもがやわらかくなったら、最後に塩・胡椒で味を整える。