たけやぶ

2016.5.31

自主学童保育ささのはクラブ

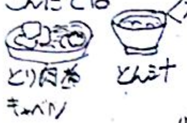
『フリーメニュー特集1』

1. 5/17(火)下ごしらえ 18(水)作った日

シークワーサー

さん、　さん　くん、　さん
さん、　くん、　くん

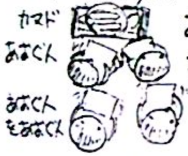
こんだては


とり肉煮
キャベツ
とん汁

〈材料を切った日〉幸なことに雨おかげで落ち着いて、ゆっくり切れました。

帰って来た人から、あらかじめ決めておいた材料を切ります。　ちゃんは玉ネギのかわむきから。むいたら大きな包丁を持っているかなでさんに、1/4まで切ってもらいます。「ウァー目がイタイ〜」「目こすんない方がいいよ」「早く切っちゃえば大丈夫 頑張れ！」みんなに励まされて頑張りました。　くんと　くんは、まずにんじん、これもかわをむいたら、今度はこころさんに1/4に切ってもらって、うす切りです。さすが2年生は固いにんじんも調子良く切り、玉ネギの助っ人もした後キャベツの線切りもしました。　ちゃんは、コンニャクをちぎったり、油あげも切り色々あって「おもしろかった」　さん、　さんはジャガイモ、　くんは大根を慣れた手付で切って、キャベツの超細切りもうまかったね。

〈作った日〉とっても暑い日、〝砂ぼくて料理みたい〟早く帰って来た　ちゃんがしょうがをすりおろした〟、調味料にとり肉をつけたり、後でお姉さん達に、「えらかったね」ってほめられたよね。今年初めての火起こしは、　さんがリーダーとしてマッチで火をつけた後、6年2人とその他の人の2チームに分かれて、あおぎまくりました。とん汁を炭火で作るのはとっても大変 湯気が出るまで担当した　ん　くんが100ずつ数えながらあおぐのを「涼しくしてあげよう！」と後ろからあおぐ女の子達、湯気が出た後は交替し、とり肉煮もペッパーグループと共同で、ひたすらあおぎ続け　さんがみそをとかし入れ、みんなで「うまい」とか「しおからい」とか味見して完成!! 苦労しただけおいしかったね！ 鍋洗いは　くん、　くんが手ぎわよくやりました。「ぼくは、徹底してキレイにしないとイヤなんだ」とみがいていた　くん「へーッ知らなかった、お疲れ様」


カマド
あおぐ人
あおぐ人をあおぐ人

森山ペッパーくん

くん　くん
さん　さん　さん
さん　くん　さん

〈下ごしらえの日〉　さんがお休みだったので1年が切るたまねぎは丸々1コ分、　さんが切りました。目がしみても文句も言わず、ひたすらだまって耐えながら切る　ちゃん、けなげです。　さんはカタい人参を「これでいいんでしょ？」とガシガシ切り、リーダーの　くん、　くんはじゃがいも皮むきのほかにも、野菜を洗ったり、バケツに水をくんできたり、とあれこれ仕事があります。1/2の大きさのキャベツをさらに半分にして、1/4コ分はせん切りに、残りはスープ用にざく切りに。　くん、　さんがキレイな千切りキャベツを作ってくれました。こんなのカンタンだー、と　くんは左きき用の包丁であっという間にじゃがいもの皮をむき終えました。

〈調理した日〉シークワーサーグループの(とり肉煮の)分もいっしょに鍋に入れて担当し、カマド2つを燃やすことに。まずひとつめのカマドは　君がマッチをすりました。外は意外に風が吹いているので、すったマッチの火はすぐに消えてしまいます。火がついているマッチ棒は、ちょっとコワイからすぐに放り出したくなるけれど、少しガマンしてひと呼吸、「(火が)おつきになりましたクネ〜」と確かめてからゆっくりカマドの新聞に火を移すといいョと教えるとみんな面白がってやりたがりました。(炭なので)なかなか煮立たない大鍋を相手に、ダンボールをパタパタ…。初体験の　さんも顔をまっかにしながらがんばりました。助っ人の　くんや　くんも加わって、男子チーム、女子チーム交互に担当。無事できあがると、　くんの号令のもと、助っ人の人々にも少しお料理のおすそわけがふるまわれました。おいしかったね!!

2. 5/24(火)下ごしらえ、25(水)作った日

レッドグラス

さん　くん　くん　さん
さん　くん　くん　さん

こんだては

煮込みハンバーグ
キャベツ
野菜スープ

〈材料を切った日〉幸なことに運動会の代替予定日で給食無の日 みんなが早くから準備できました。ハンバーグは玉ネギのみじん切がポイントです。「これは、高学年でしょ」「わかってる」と　くん　くんに玉ネギの切り方を教えると「知ってる！」みんなの注目を集めながら汁の様になるまでの、超みじん切にしました。その間　さん　さんはじゃがいも、　くん、　くんはにんじんと玉ネギ、キャベツ、　さんは器用な手つきで、玉ネギと、キャベツのザク切りをしました。最後はみんなでキャベツの線切り、「楽勝だね」「本番は、3倍位の量だヨ」「ヒェ〜〜！」

〈作った日〉とっても風の強い日、土ぼこりを防ぎ風をよけての、調理と火起こしでした。昨日できなかった残りのみじん切、　くんに「やってみる？」「ウンやるやる」「1〜2年早いけど頑張って！」教えた通りに、前日の先輩のを見本にできましたヨ、スゴイ、その後は早かった　くん　さん　くんで、ハンバーグのたね作り、卵わりは上手いもの、こねてこねてたら、「ツナみたいな色と手ざわりになったヨ」OK。みんなでハンバーグの形作り、空気抜きにパンパンとはたいていたらポロッとシートに、「アッ」大丈夫、グツグツ煮るから。「どうぞミートソースにならずにハンバーグのままでいてね」と念じながら鍋に並べました。火起こしは　くん　くんはお手のもの、初めての火つけをする　さんにアドバイスし、ひたすら、あおぐみなさん、初経験の　さん　くんも「ワ〜ッ煙で目イタイ〜」と言いつつ頑張り かけつけた　さんもパワフル回転で、水をくんだり色々気が付く、　さんも活躍して、ヤッタ！煮えた！盛り付けも、6年2人がどんどんやってくれました。とってもおいしかったね、本番もよろしくね。

にじ馬

くん　くん　さん
くん　くん　さん
さん　くん　くん

ハンバーグ・野菜スープ

〈下ごしらえの日〉この日、給食がない日だった西野川&野川小の人たちは早く帰ってきて、はりきって取り組みました。リーダーの　君は、何でも積極的。「オレがやるヨ」ととても頼もしく、野菜洗いやイモの皮むき、まな板洗いもいとわずやってくれます。こういう人がいると周りの人も「めんどー」とは言えなくなり、みんな前向きになるのがいいですね。1年の　くんは、たまねぎなんてサッサと切っちゃって、「あと何やる？」「オレ、これも切れるよ？」あ〜ごめん、それは他の人にやってもらいたいから残しておいて、なんて、うれしい悲鳴です。「かたいよ〜」とブツブツ言いながらもアレコレやってくれる　くん。　さんと半分ずつお願いしたたまねぎのみじん切りを切っている　くんにむかって「オレもっと上手に切れるヨ♪」と手は出さない　くん。じゃあやってヨ。「しょーがねえなあ」と**トントン**切ったみじん切りはとっても細かくできていました。

〈調理した日〉野外料理の練習が目的のフリーメニュー作りだから、ハンバーグのタネをこねるのだってバケツの中でやります。よーくたたいて空気を抜いて、お鍋の底につめたらケチャップソースの煮汁をドボドボ。　くんがマッチで火をつけるも、あおぎすぎて火が消える、を繰り返し、苦労しました。この日、6時間授業で少し遅く帰ってきた　くんがいそいで人参を切り、野菜スープの鍋に入れました。前半担当、後半担当に分かれてひたすらあおいで、やっとできました。初めての　さんも「けむーい」と言いながらもパタパタがんばり、おいしいスープとハンバーグが完成！本番が楽しみです。

Scanned by CamScanner