竹やぶ

2023、5、25
自主学童保育 ささのはクラブ

竹スプーン、はし作りに励んでいます

今年の竹スプーン、はし作りは、紆余曲折の末やっと完成に近付いてイます。
竹を「南野川ふれあいの森」に切りに行って頂いたお父さん達、本当に申し訳ありませんでした。事前に見に行って「コレがいい」と決めた指の責任です。
「今年は超やわらかい！楽勝だね」と練習済のひごのかみで、ルンルン気分で仕上げたスプーンは、3日経たった頃「アレ？！何コレ!!」 → クルンと内側に曲がってしまったのです!! あまりに若く、まだ水分たっぷりの時に加工したために水分が抜けた後は、外側の固い部分が、内側の水分の抜けたところを包み込むように丸まってしまったのです。実物を見せて「ゴメンネ！」とあやまり、新たに竹をふれあいの森から調達して… 再度のスプーン作り

@こども用包丁＋大人用包丁 約60本も!! 本当にありがとうございます!!
@千葉父さんが連休中に40本余全部研いでくれました！

ひごのかみの当たる親指を真赤にしながら「固い～！」「楽しちゃいけないんだね！」（高学年の言葉に感心しました）

文句も言わず、熱心に作り直したささのはの子ってスゴイ！エライ！ゴメンネ！
お父さん達も本当に申し訳ありませんでした。今後の貴重な教訓にします

調理練習を進めています

※フリーメニュー 5/16(火)17(水)・23(火)24(水)・30(火)31(水) 5/27(土)・29(月)カレー作りで進行中です。フリーメニューはささのはの家で作るので、火曜日の下ごしらえの日がやることがいっぱいで、水曜日はガスの栓をカチとひねればすぐ火がつき、煮えるのを待っばかりで煮えてからの味付や味見がおたのしみのメインです。ハンバーグのところは、混ぜるこねる形作るがあるので、作る日も、そう簡単には行きませんが。黒川のカレーライス作りは、まきを使った火起こしからやるので何倍もの楽しみがあります。3年生は、毎年マッチをおって火をつける役割を担います。上級生に励まされみんなに見守られる大役です。頑張って！

<黒川に行く時の追加のお願い>

◎マスクを持って来てください →交通機関と調理のため
◎「こどもパスモ」を持っていない人は、せひこの機会に作ってください
◎調理に使う食材や道具類はこども達が分担して持ちます。
3年生以上は、うすいけれども大きなまな板（27.5×36.5位）や重い包丁ケースなどを入れるので、大きめのリュックにして下さい
◎黒川からの帰り道、道具を持ち帰るので、途中からの一人帰りはせずに、ささのはに戻って道具を置いてから、帰ってください。

<フリーメニュー報告① 5/16、17の回> ※グループ同メニューでした

メニューは とり肉唐 と ご飯 とん汁

アメダストチャルメラジン

メンバーは、3年 くん さん
2年 さん くん
1年 くん
4年 さん 5年 くん
6年 くん

5/16(火)材料切りデー

3年が帰ってくるのを待ってスタート、、 くんは1年恒例のたまねぎです。「どうするの？」「及むくの茶色がなくなるまでね」「ウワーいっぱいある」むいたら、お兄さんに半分にしてもらってからうす切りです。「固いたくないよ！」2年生の さん くんはにんじんとキャベツの線切り「しんの取り方わかった」ととんとん切りました。 くんは次は油あげとコンニャクです。コンニャクは細く切ってから手でちぎるのは2年生もいっしょに「フニャフニャする」と言いながらちぎりました。3年以上は、じゃがいもの皮むきです。 くんは順重に、 さん くん くんは慣れた手付でスイスイむいたのはさすがでした。

5/17(水)煮込みデー ⇒とん汁担当

元気になって来られた ちゃんがしょうがの皮むきをていねいにして、するのは くん くんにバトンタッチ とり肉、調味料を入れて→キングココナッツへ くん さんで豚肉をいためアチチッ！やさいを入れ、だしの素を入れ、みそをといて味見も2人でしてOK!! おいしーできあがりました！

伝説のキングココナッツ

リーダー： さん 副リーダー： くん
メンバー： さん さん くん そん さん さん
（材料を切った日）5/16(火)、3年が帰ってきたところで作業開始！リーダーの さんは、バケツに入った野菜をあらったり、みんなの分のまな板を運んだり、大忙し。でも「自分がリーダーだからやらなきゃ！」と思っているのが伝わってきます。1年の さんは、たまねぎ担当。自分用の包丁を持つと自然としい感じの緊張感が出て、しっかり集中して切ることができました。切り終わるとつい、隣の人に「そーだよー、ネコの手にするんだョ～♪」と教えたくなっちゃうところが1年生らしい。 さん くんは人参、油あげに大根も！大きくて固いところは高学年がやってくれました。 くんも「（寄り道せずに）まっすぐ帰ってきたんだぞ！」と、誇らげに言いながら、じゃがいもを「めんどっちー!!」とむいていました。（けっこう楽しみにしてたように見えましたけどねー）
くんは「こんなのオレ、かんたんだから」 さんは手際良く、じゃがいもの皮をむきおわり、キャベツのせん切りも上手にできました。 さんは「（今日切る日だったことを）忘れるところだった～」とかけつけて来て、さすが6年、サーッと切り終えました。このグループ、みんな手早くてスゴイ！
（調理した日） さんがしょうがをする役だったのに、「やりたーい！」人続出。みんなで少ずつ「しょうがすり」を体験し、あとは酒＋さとう＋しょう油の中にお肉をチャポンとつけて、コンロにお鍋を置いて、 さんが"点火"。あとはテーブルの用意から配膳まで1年もいっしょに協力してスムーズに準備。煮えるのを待って盛りつけ、「いただきま～す!!」自分たちで作ったごはんはおいしいね！しっかり後片づけもできました。おつかれ様、本番も楽しみですねー☺