

9

感謝の気持ちを伝えよう (会食の計画)

アーツ

総合の計画を立てなくちゃいけない。みんなも一緒に考えてね。



指令7
私たちが帰るまでに宿題はやっておくのよ。母より

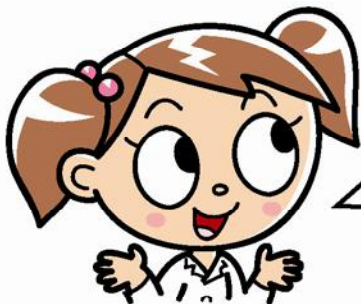
お父さん、お母さんにも手伝ってもらったよ。



わたしたち5年生は、総合的な学習の時間に「お米作り」をしました。田植えやいねかりでは、地域の方々に協力していただき、たくさんのお米を収かくすることができました。そこで、協力してくださった方々を招待し、「感謝の会」を開くことにしました。「感謝の会」では、千葉県のご郷土食である「太巻きずし」をいっしょに食べたり感謝の気持ちを込めた手紙を書いたりして、地域の方とふれあうことができました。みなさんも、食事を通していろいろな人とふれあってみませんか。

◎どんな会を開くかを考えよう。目標もはっきり決めておこう。

【活動例】



おじいちゃん、おばあちゃん、お父さん、お母さんを招待して、「3世代給食」を開きたいな。きっと、昔の話がいろいろ聞けると思うよ。

学区にある商店街の方たちを招待して、「いつもお世話になってます給食」を開きたいな。顔は知ってても話したことがないから親しくなるチャンスだね。



第4問の答 ③宇都宮駅 明治時代になり、鉄道の駅で売ってお弁当「駅弁」が登場しました。駅弁第一号は、1885年に栃木県宇都宮駅で売られた、梅干入りにぎり飯といわれます。

どんな活動をしようかな。計画を立てよう。

【活動例】

<中心となる活動>

<計画>



<太巻きずし作りの計画例>

- ・地域の「太巻きずし作り名人」に作り方を取材に行く。
- ・作り方をまとめる。
- ・材料をそろえる。
- ・当日の時間配分や会場の計画を立てる。
- ・招待状を作成する。
- ・会場のかざりつけを作る。
- ・感謝の手紙を書く。

など

◎こんな活動はありますか



第5問の答 ①はい 江戸時代のお坊さん、松花堂照乗は、田の字型に仕切られ、美しい絵を描いた四角い箱を、煙草などいろいろなものを入れるのに愛用していました。昭和のはじめに、大阪のある料亭の主人が、松花堂照乗由来のこの器にヒントを得て、料理を盛り付けて売り出したのが「松花堂弁当」だったそうです。

太巻きずしの作り方を知らろ



材料 (1本分)

- すしめし 白……………400g
- のり 全形……………1枚
- 1/3枚……………1枚
- 1/4枚……………4枚
- 煮かんぴょう (18cm) ……2本
- 山ごぼう (みそづけ) ……2本
- 魚肉ソーセージ (18cm) ……1本



作り方

1



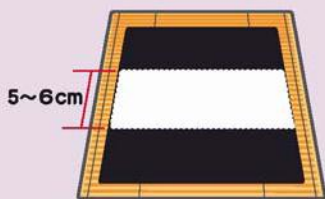
目を作る。1/4ののりで山ごぼうのみそづけを巻く。巻き終わりはご飯つぶではっておく。これを2本作る。

2



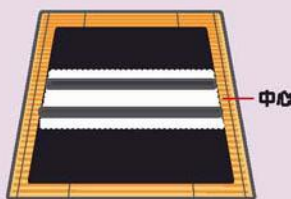
まゆ眉は、1/4ののりに煮かんぴょう1本を置き、二つ折りにする。これを2本作る。口は、下準備したソーセージを1/3ののりで巻いて作る。

3



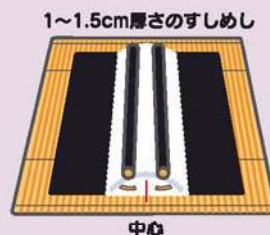
巻きす (大) をたて位置にし、全形のりをたて長に置いて、中心にすしめし150gを5~6cmはばに広げる。

4



すしめしの^{りょうほう}先端に眉をそれぞれ置く。

5



眉の上にすしめし40gを1~1.5cm厚さに積み、2本目をのせる。

6



目の間と上にもすしめし40gを広げ、中央に口を乗せる。目の両わきにも60gずつのすしめしを入れる。

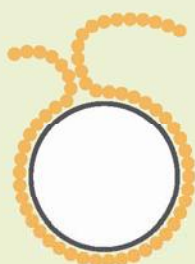
7



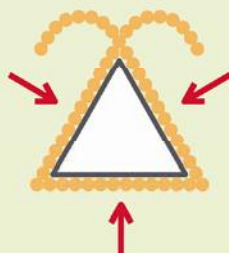
巻きすをよこ位置に持ちかえ、左右から寄せて、左手を巻きすの下に当てて持ち、残した50gのすしめしを上^へに平均におぎない入れる。形を整え、1本を8等分にする。

巻きすの使い方

○を作る



△を作る



□を作る

