

ハローキャリアワーク通信

令和6年8月21日
教育総合センター
事業推進担当課



初めに、実際に手洗いの方法を詳しく香田先生より教えていただき、各自丁寧に手洗いを行い、さらにアルコール消毒と衛生管理を確実にして、秋元様から「今日と明日」に備えたお話をしていただきました。



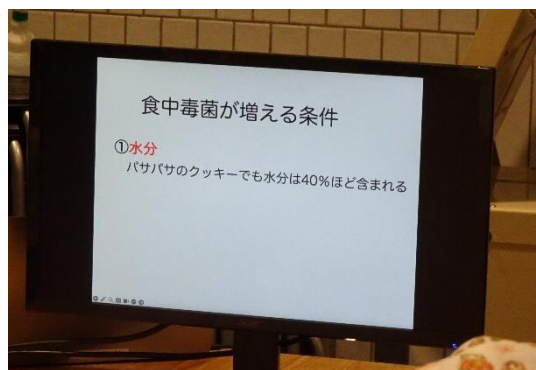
掛ける重要性だそうです。次に「け」は→「健康」です。病弱や体調不良で調理すると、それを食した人も体調を崩すことになるので、明日は体調をしっかりと整えて参加してほしいとのことでした。さらに



食のイベント「第2回世田谷グルマンサミット」の前日に、2回目の活動を行いました。全員の出席を確認し、教育委員会より熱中症に対する諸注意などの連絡事項の後、今日は特別に、国土舘大学から区教育委員会ヘインターシップをしている学生2名と区立瀬田中学校の家庭科の先生が参加してくださいました。3名の方の紹介も終わり、全員がエプロンなどどつけて調理室に向かいました。

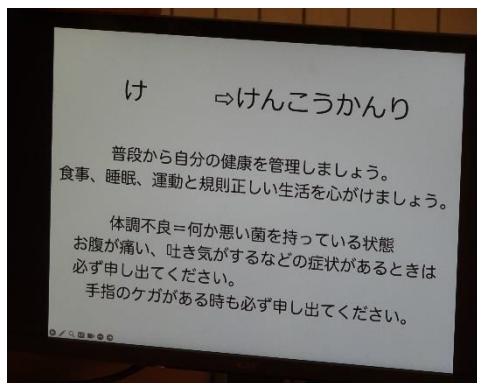


まずは「衛生管理」パソコン画面を使用して、食品づくりで一番重要となる衛生管理の大切さを「こけてみ」という言葉に置き換えて話していただきました。「こ」は→「こころがけて」でした。常に「衛生」ということを心



「て」は→「手洗い」です。何をおいても「手洗い」で、香田先生から教わったことを忘れないでほしいとのことでした。最後に「み」です。「み」は→「身だしなみ」で、清潔で好印象：髪型、表情、手、服装など指摘されていました。特に「表情」は、販売するので「笑顔」の大切さを話されました。

いよいよ、作成になりました。香田先生により前回、子どもたちが考えた形から「メロンパン」型、味は、抹茶、ココア、フランボアーズの3種類でした。まず、「コロコロ」と丸めて、500円玉くらいの大きさにし、上の部分を平らにして火の通りをよく

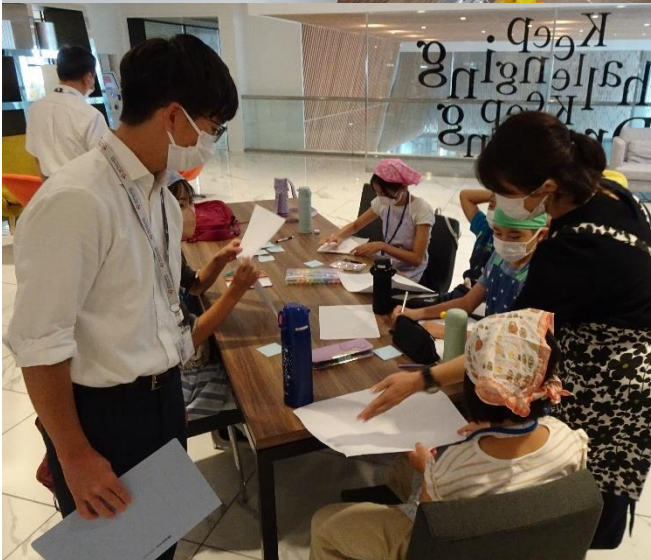


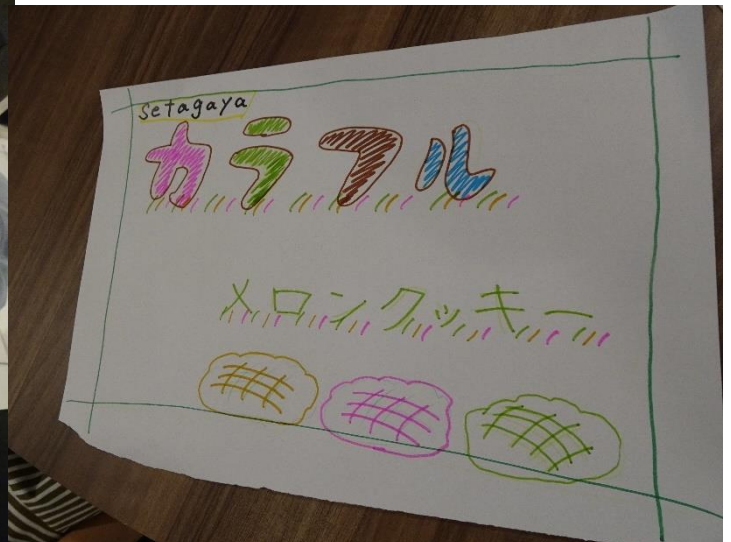
する形をそれぞれ、200個、合計600個作り、3個で1つの入れ物に入れるそうです。1班～3班が形作りで、4班が、仕上げの成型です。上部に切れ目を格子状に3か所～4か所入れ、「メロンパン」に似せていきます。丸めたものに、グラニュー糖をつけ成型の4班に渡し、皿に50個載せ、香田先生がオーブンで焼いてくださいました。出来上がりの合図で、香田先生がオーブンから取り出し、次々に焼いていきます。



すべてが焼き上がり、冷めるまでの間に、商品名やラベルシールの案の作成をしました、このクッキーの商品名は「カラフルメロンクッキー」に決まりました。また、ラベルシールは、秋元様が、子どもたちの考えた図案をスキャンして印刷しておいてくださるそうです。いよいよ焼きあがったクッキーが冷めてきたので、ケースに入れる作業です。ココア、フランボアーズ、一番上が抹茶で3色のおいしそうなクッキーが出来上がりました。子どもたちは、詰め終わったケースを見て「食べたい」「余ったのは？」と食べたそうな声を出していました。そして最後に、振り返りをし終わりの挨拶をして解散しました。以下活動の様子です。









最後の集合写真