

## ハローキャリアワーク通信3号



8月19日、グルマンサミットの第3回目が行われました。今回は、明日の「第1回世田谷グルマンサミット」のプログラム「食のブースの食べ歩き」で販売する「参加した子どもたちが考案した『中華まん』の調理」です。考案した中華まんは「パンダまん、豚まん、ウサギまん、猫まん、トマト風のイタリアまん」と多彩です。（どれも美味しいです）

そして今回は、「具」の作り方も加山先生が教え

てくださいました。前回は、すでに用意されたものを使用しましたが、今回は、子どもたちが「具」も作るからです。包丁は、中国の包丁なので、子どもたちは使いませんでした。混ぜる、捏ねる、味付けするなど行いました。中華鍋の使い方も続けて教えてくださり、「てこの原理」で鍋を振るとのこと、  
「どうして振るのか？」と子どもたちに聞いていましたが、答えは、分かりませんでした。（火を具材にまんべんなく通し、さらに焦がさないよ、弱い力でできる）そして、ゴトクも手前が高くなっているとのことでした。



いよいよ、イースト菌を水で溶き、強力粉の中に入れ、混ぜ合わせていきます。このことは、前回の試作で行っているため、手慣れた子どももいました。さらに『発酵』の段階に入り、少しの休憩です。その間に、各班で「ポスター」の最後の詰めを話し合ってもらいました。



発酵が終わり、生地が膨らんでいるのを確認したら、生地をさらに捏ね、中華まんの円形の生地にして、具材を入れ、中華まんにしていきます。

ダに、トマトなど、それぞれ包みこむ作業も難しいよう

猫や、ウサギ、パンの形にしていく前に、

ここで時間を取られている班もありました。しかし、先生のアドバイスで、段々と出来上がってきました。各班とも後片付けをして、ポスターの仕上げに入りました。少し終わりの時間が迫ってきましたが、どの子も、最後の追い込みとポスターを仕上げていました。皆、明日の「世田谷グルマンサミット」を楽し



みに、そして、売りつくそうと生きこんで帰ってきました。

